

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu Dégustation

Salat vom Oktopus

Bleichsellerie, Kartoffeln und Pimenton de la Vera

Bärlauchschaumsüppchen

Hausgeräucherter Saibling und Zitrone

Basilikum-Minze Sorbet

Brust und gebackene Praline von der Poularde

Glacierter Bimi, Risotto mit weissen Spargeln und Jus

Käseauswahl von Jumi

Hausgemachtes Senfrüchte Sorbet und Dörrobst Brot

Tarte von der weissen Schokolade

Karamelleis mit fleur de sel, Atsinakresse und Cerealien

Menu La Pinte du Vieux Manoir

Unsere Klassiker

Grilliertes Sashimi vom Yellow Fin Tuna

Avocado, Kroepoeck und Erdnuss

Lauwarm mariniertes Rindsfilet «Igel»

Rucola, Rosmarin-Kartoffeln und Trüffel Vinaigrette

Marinierte Strauchbeeren

Vanille Lime Crème Fraîche, Vanilleeis und Cerealien

6-Gang Menü

128.-

3-Gang Menü

89.-

Weinbegleitung 5-Gang 52.-

Weinbegleitung 3-Gang 32.-

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi bis So: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel

A la carte

VORSPEISEN

Kalt	klein	gross
Mesclun Kräutersalat <i>Parmesan cracker und Petersilien-Vinaigrette</i>	16.-	24.-
Nüsslisalat <i>Ziegenkäse-Honig Crostinis, geröstete Pinienkerne und Himbeervinaigrette</i>	18.-	26.-
Warm geräucherter Waadtland Saibling <i>Getrüffeltes Spargelsalat, Pinienkerne und Kräutercreme</i>	26.-	32.-
Tartar vom Rindsfilet <i>Belper Knolle, Trüffelmayonaise und geröstetem Brot</i>	32.-	42.-
Warm		
Spargelcremesuppe <i>Gebratene Jakobsmuscheln und Kerbel</i>	22.-	32.-
Frischkäse im Filoteig <i>Fregola Sarda, getrocknete Tomaten und Basilikum</i>	22.-	29.-

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Rindsfilet und confierte Garnele „Surf&Turf“ <i>Glacierter Bimi, Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise</i>		52.-
Walisischer Lammrücken <i>Tomaten-Basilikum Confit, Fregola Sarda und Purple Curry</i>		44.-
Brust von der Schwarzfeder Poularde Label Rouge <i>Glacierter Spargel, Bärlauch-Risotto und Geflügeljus</i>		42.-
Zanderfilet „Pot au feu“ <i>Bouillabaisse Sud mit Safrankartoffeln, Sauce Rouille und Estragon</i>		42.-
Chateaubriand vom Black Angus Rind (ab 2 Personen) <i>Grüne Bohnen-Julienne, Rosmarin-Kartoffeln und Sauce Bernaise</i>	pro Person	54.-

DESSERTS

Marinierte Strauchbeeren <i>Limetten Crème Fraîche, hausgemachtes Vanilleeis und Cerealien</i>		19.-
Mousse au Chocolat <i>Ananascarpaccio, rosa Pfeffer und Atsinakresse</i>		16.-
Käseauswahl von Jumi <i>Hausgemachtes Senfrüchte Sorbet und Dörrobst Brot</i>		19.-
Mini Überraschungs-Dessert <i>Für den kleinen Abschluss</i>		14.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und MwSt.

