

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu Dégustation

Noix de Saint Jacques marinées
Chou-fleur, masaman curry et coriandre

Ris de veau sautés
Céleri, oignons frais et jus au thym

Sorbet aux raisins «americanello»
Poivre tige et yaourt

Steak de selle de cerf à l'huile de noix
Compote de poire vanillée, chou-blanc et polenta au four

Assortiment de fromages de Jumi
Sorbet aux fruits à la moutarde, pain aux fruits secs

Interprétation de «Rüeblichueche» avec Kalamansi

Menu La Pinte du Vieux Manoir

Nos classiques

Sashimi de thon yellowfin grillé
Avocat, Kroepoeck et brisures de cacahuètes

Filet de bœuf tiède mariné „Hérisson“
Roquette, pommes de terre et vinaigrette à la truffe

Baies des bois marinés
Crème fraîche citron vert, glace vanille et céréales

Menu 6 plats
128.-

Menu 3 plats
89.-

Accompagnement de vin du menu complet 52.-

Accompagnement de vin du menu 3 plats 32.-

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Dim: 11.30 – 14.30 heures et 17.30 – 22.30 heures

Dimanche: 11.30 – 14.30 heures

Ouverture Cuisine: 11.30 – 13.30 heures et 18.00 – 21.30 heures

Lun et Mar: Jours de fermeture

SocialMedia



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel

A la carte

ENTRÉES

	petite	grande
Froides		
Salade mesclun et herbes <i>Cracker de parmesan et vinaigrette au persil</i>	16.-	24.-
Salad mâche <i>Jambon fumé de sanglier, champignons sauvages et chutney à l'oignon rouge</i>	18.-	24.-
Tartare de filet de bœuf <i>Courge marinée, beurre à l'huile de graines de courge et pain toast</i>	32.-	42.-
Terrine et glace de foie gras de canard français <i>Compote de poire vanillée et brioche faite maison</i>	32.-	42.-
Chaudes		
Soupe à la courge et noix de coco <i>Noix de Saint Jacques sautée, l'huile à la citronnelle, cerfeuil</i>	22.-	32.-
Fromage frais en pâte filo <i>Fregola Sarda, tomates séchées et basilic</i>	22.-	29.-

PLATS PRINCIPAUX

Rib Eye du veau „Swiss Farmers“ grillé <i>Chou-fleur braisé, purée de pommes de terre à la truffe et crème fraîche, jus au romarin</i>		48.-
Suprême de poularde jaune cuit sous vide <i>Bimi sautées, risotto aux champignons sauvages, jus de volaille</i>		42.-
Omble chevalier vaudoise <i>Aubergine caponata, fregola sarda au basilic et beurre blanc aux herbes</i>		42.-
Châteaubriand de bœuf Black Angus (dès 2 personnes) <i>Juliennes de haricots verts, pommes de terre au romarin et sauce béarnaise</i>		Par personne 54.-

DESSERTS

Mousse au chocolat noir <i>Yaourt, prunes marinées et cresson atsina</i>		19.-
Assortiment de fromages de Jumi <i>Sorbet aux fruits à la moutarde et pain aux fruits secs</i>		19.-
Mini dessert surprise <i>Pour une petite gourmandise</i>		14.-

Tous nos tarifs sont en CHF, service et TVA inclus.