

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Lachs aus dem Graubünden
Muhammara – Baumnuss – Pimentos

Tomaten Essenz
Bretonische Makrele – Basilikum – Oliven

Forelle aus Montreux
Karotten – Schwarze Bohnen – Fermentierte Beurre Blanc

Duo vom Seeland Lamm
Artischocke – Rosmarin – Balsamico

Käse vom Affineur Christoph Bruni
Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Zartbitter Schokolade
Kirschen – Vanille – Pistazie

4-Gang
119.-

5-Gang
139.-

6-Gang
154.-

Zu den jeweiligen Gängen, haben wir den passenden Wein für Sie vorbereitet.

10.- bis 14.- pro Glas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi bis So: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



VORSPEISEN

	klein	gross
Tatar vom Schweizer Rindsfilet <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	32.-	44.-
Lachs aus dem Graubünden <i>Muhammara – Baumnuss – Pimentos</i>	29.-	
Mesclun Salat <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	21.-	
Tofu <i>Grünes Curry – Schwarzer Rettich - Cashew</i>	24.-	
Tomaten Essenz <i>Bretonische Makrele – Basilikum – Oliven</i>	19.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Seeland Lamm <i>Artischocke – Rosmarin – Balsamico</i>		58.-
Forelle aus Montreux <i>Karotten – Schwarze Bohnen – Fermentierte Beurre Blanc</i>		52.-
Blumenkohl von Gutknecht Gemüse Kerzers <i>Haselnuss – Hollandaise – Zitrone</i>		38.-

DESSERTS

Käse vom Affineur Christoph Bruni <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>		26.-
Walliser Aprikose <i>Pfirsich – Thymian – Honig</i>		19.-
Zartbitter Schokolade <i>Kirschen – Vanille – Pistazie</i>		19.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und 8.1% MwSt.