

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Trüffel Menu

Jakobsmuschel

Topinambur – Haselnuss – Seelandtrüffel

Bio Ei aus Brüttelen

*Spinat – Kartoffelschaum – Panko
Mit weissem Trüffel: 14.- / Gramm*

Walliser Alpenzander

Lauch – Frisée – Herbsttrüffel

Seeland Rind

Petersilienwurzel – Baumnuss – Trüffel

Käse von der Milchkanne aus Kerzers

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Zartbitterschokolade

Birne – Karamell – Schwarzer Trüffel

4-Gang

129.-

5-Gang

145.-

6-Gang

162.-

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

10.- bis 14.- pro Glas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag: 18.00 – 22.30 Uhr
Samstag: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
Sonntag: 11.30 – 14.30 Uhr
Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr
Montag und Dienstag: Ruhetage

SocialMedia



VORSPEISEN

	klein	gross
Tatar vom Schweizer Rindsfilet <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>		
	28.-	39.-
		14.- / Gramm
		<i>Mit weissem Trüffel</i>
Jakobsmuschel <i>Topinambur – Haselnuss – Seelandtrüffel</i>	29.-	
Nüsslisalat Salat <i>Birne – Ziegenfrischkäse – Holundervinaigrette</i>	23.-	
Gruyère <i>Rote Bete – Senf – Chasslas</i>	24.-	
Bio Ei aus Brüttelen <i>Kartoffelschaum – Spinat – Seeland Trüffel</i>		
	28.-	
		14.- / Gramm
		<i>Mit weissem Trüffel</i>

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Seeland Rind <i>Petersilienwurzel – Baumnuss – Trüffel</i>		64.-
Walliser Alpenzander <i>Lauch – Frisée – Herbsttrüffel</i>		54.-
Knuspriger Kartoffelknödel <i>Petersilienwurzel – Waldpilze – Trüffel</i>		38.-

DESSERTS

Käse vom Affineur Christoph Bruni <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>		26.-
Zartbitterschokolade <i>Birne – Karamell – Schwarzer Trüffel</i>		19.-
Zitrone <i>Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue</i>		19.-

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