

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu «La Pinte»

Foie de canard français

Vin Cuit – Pain d'épices – Vin de Porto

Œuf bio de Brüttelen

Mousse de pommes de terre – Épinards – Truffes de la région

Saumon des Grisons

Betterave rouge – Fumée – Ciboulette

Duo de veau de la région

Racine de persil – Truffe – Tartare

Fromage de l'affineur Christoph Bruni

Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin

Chocolat noir

Poire – Noisette – Caramel

4-plats

126.-

5-plats

144.-

6-plats

159.-

Pour vous, nous avons sélectionné le vin le plus adéquat pour chaque plat.

10.- à 14.- par verre

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mercredi à Vendredi:	18.00 – 22.30 heures
Samedi:	11.30 – 14.30 heures et 18.00 – 22.30 heures
Dimanche:	11.30 – 14.30 heures
Ouverture Cuisine:	11.30 – 13.30 heures et 18.30 – 21.00 heures
Lundi et Mardi:	Jours de fermeture

SocialMedia



A la carte

ENTRÉES

	petit	grand
Tartare de filet de bœuf <i>Jaune d'œuf Bio séché – Graines de moutarde – Truffe noire</i>	28.-	39.-
Foie de canard français <i>Vin Cuit – Pain d'épices – Vin de Porto</i>	32.-	
Salade de doucette <i>Poire – Fromage de chèvre frais – Vinaigrette au sureau</i>	23.-	
Gruyère <i>Betterave rouge – Moutarde – Chasslas</i>	24.-	
Œuf bio de Brüttelen <i>Mousse de pommes de terre – Épinards – Truffes de la région</i>	28.-	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf suisse „Hérisson“ <i>Pommes mousseline – Huile de graines de courge – Vinaigrette à la tomate</i>		65.-
Duo de veau de la région <i>Racine de persil – Truffe – Tartare</i>		58.-
Saumon des Grisons <i>Betterave rouge – Fumée – Ciboulette</i>		54.-
Knödel de pommes de terre croustillantes <i>Panais – Champignons marinés – Truffe noire</i>		38.-

DESSERTS

Fromage de l'affineur Christoph Bruni <i>Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin</i>		26.-
Chocolat noir <i>Poire – Noisette – Caramel</i>		19.-
Citron <i>Citron Amalfi – Citronnelle – Meringue</i>		19.-

Tous nos tarifs sont en CHF, Service et 8.1% TVA inclus.