

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Französische Entenleber
Vin Cuit – Lebkuchen – Portwein

Bio Ei aus Brüttelen
Kartoffelschaum – Spinat – Seeland Trüffel

Lachs aus dem Graubünden
Rote Bete – Rauch – Schnittlauch

Duo vom Seelandkalb
Petersilienwurzel – Trüffel – Tatar

Käse vom Affineur Christoph Bruni
Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Zartbitterschokolade
Birne – Haselnuss – Karamell

4-Gang

126.-

5-Gang

144.-

6-Gang

159.-

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.-
Französische Entenleber <i>Vin Cuit – Lebkuchen – Portwein</i>	32.-	
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.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Seelandkalb <i>Petersilienwurzel – Trüffel – Tatar</i>		58.-
Lachs aus dem Graubünden <i>Rote Bete – Rauch – Schnittlauch</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 – Haselnuss – Karamell</i>		19.-
Zitrone <i>Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue</i>		19.-

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