

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu « degustation »

Warm geräucherter Saibling

Randensalat, Wasabi und Miso

Gebratene Sot-l'y-laisse

Risotto mit Maggiapfeffer und Geflügeljus

Hausgemachtes Sorbet

Duo vom Walisischem Wiesenlamm

Bohnen-Cassoulet, gebackene Polenta und Thymianjus

Käseauswahl aus dem Jumi Versum

Hausgemachtes Senfrüchte Sorbet und e Ligu Lehm

Tarte au Citron

Meringue und Minze

Menu « La Pinte »

Grilliertes Sashimi vom Yellow Fin Tuna

Avocado, Kroepoeck und Erdnuss

Lauwarm mariniertes Rindsfilet «Igel»

Rucola, Rosmarin-Kartoffeln und Trüffel Vinaigrette

Marinierte Strauchbeeren

Limetten Crème Fraîche, Vanilleeis und Cerealien

Menu «degustation»

128.-

Menu «La Pinte»

89.-

Weinbegleitung 5-Gang 55.-

Weinbegleitung 3-Gang 35.-

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi bis Sa: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr

Sonntag: 11.30 – 14.30 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



A la carte

VORSPEISEN

Kalt	klein	gross
Mesclun Kräutersalat <i>Parmesan-cracker und Petersilien-Vinaigrette</i>	16.-	24.-
Carpaccio von der Rande <i>Gebackene Wachteleier, Wasabi und Crème Fraîche</i>	18.-	26.-
Tartar vom Rindsfilet <i>Trüffelmayonnaise, geröstetes Dinkelbrot und Schnittlauchöl</i>	32.-	42.-
Ceviche vom Skrei <i>Tomate, Avocado und Koriander</i>	24.-	34.-
Warm		
Getrüffelte Kartoffel – Lauch Suppe <i>Gebatene Jakobsmuscheln und rosa Pfeffer</i>	22.-	32.-
Offener Raviolo <i>Glasierte Kalbsmilken, Sellerie und Petersilie</i>	26.-	36.-

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kalbsbacken <i>Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Portweinjus</i>		43.-
Gratiniertes Lammcarré <i>Bohnen-Cassoulet, gebackene Polenta und Thymianjus</i>		46.-
Gebratenes Filet vom Waadtland Saibling <i>Blumenkohl – Erdnuss Couscous, Koriander und Misoespuma</i>		42.-
Kotelette vom Simmentaler Kalb (ab 2 Personen) <i>Glasiertes Gemüse, Risotto mit Maggiapfeffer und Petersilien-Gremolata</i>	pro Person	48.-

DESSERTS

Mousse au chocolat <i>Kumquats, Joghurt und Bananen-Lime Sorbet</i>		19.-
Käseauswahl aus dem Jumi Versum <i>Hausgemachtes Senffrüchte Sorbet und e Ligu Lehm</i>		19.-
Mini Überraschungs-Dessert <i>Für den kleinen Abschluss</i>		14.-

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