

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Marinierter Saibling

Gurke aus unserem Garten - Grüner Apfel - Ponzu

Lauwarm mariniertes Rindsfilet «Igel»

Kartoffelmoussline – Kürbiskernöl – Tomaten-Trüffelvinaigrette

Seeländer Birne

Zartbitter Schokolade – Rotwein - Karamell

3-Gang

89.-

Menu «Surprise»

Können Sie sich nicht entscheiden?

Wir übernehmen das gerne für Sie. Lassen Sie sich überraschen und begeistern!

4-Gang

98.-

5-Gang

112.-

6-Gang

125.-

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

10.- bis 14.- pro Glas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch:	18.00 – 22.30 Uhr
Do bis So:	11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
Küche:	11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.30 Uhr
Mo und Di:	Ruhetage
SocialMedia	  

A la carte

VORSPEISEN

	klein	gross
Nüssler Salat <i>Sautierte Waldpilze – Croûtons - Holundervinaigrette</i>	19.-	26.-
Tatar vom Rindsfilet <i>Eingelegte Perlzwiebeln - Röstzwiebel Creme - Senfkörner</i>	27.-	38.-
Marinierter Saibling <i>Gurke aus unserem Garten - Grüner Apfel - Ponzu</i>	26.-	
Variation von der Bete <i>Frischkäse – Buchweizen - Zitrus</i>	25.-	

HAUPTGÄNGE

Gerösteter violetter Blumenkohl <i>Trauben – Haselnuss - Ziegenfrischkäse aus Wangen an der Aare</i>		33.-
Zander aus dem Lago Maggiore <i>Spitzkabis – Beurre Blanc - Miso</i>		46.-
Reh Entrecote <i>Petersilienwurzel – Rosenkohl - Preiselbeeren</i>		52.-
Lauwarm mariniertes Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmoussline – Kürbiskernöl – Tomaten-Trüffelvinaigrette</i>		54.-
Duo vom Kalb <i>Topinambur – Federkohl – Seeländer Trüffel</i>		49.-

DESSERTS

Käseauswahl <i>Von der Käserei Milchkanne in Kerzers</i>		21.-
Apfelstrudel (15 Minuten Zubereitungszeit) <i>Rosinen – Vanille - Zimtblüten</i>		18.-
Vermicelle 2.0 <i>Feige - Felchlin Schokolade - Meringue</i>		18.-
Seeländer Birne <i>Zartbitter Schokolade – Rotwein - Karamell</i>		18.-

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