

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Ceviche von der Forelle

Melone – Süsskartoffel – Koriander

Erbsen Gazpacho

Minze – Flusskrebse – Andaliman Pfeffer

Duo vom Kalb von der Metzgerei Hämmerli aus Ins

Aubergine – Sesam – Salsa Verde

Marinierte Beeren

Quark – Cassis – Johannisbeeren

3-Gang

89.-

4-Gang

99.-

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

10.- bis 14.- pro Glas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi 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
Tatar vom Rindsfilet <i>Pfifferlinge – Senfkörner – Schwarzbrot</i>	28.-	39.-
Ceviche von der Forelle <i>Melone – Süsskartoffel – Koriander</i>	26.-	
Büffelmozzarella <i>Seeland Tomaten – Burrata – Basilikum</i>	23.-	
Sommersalat <i>Heidelbeeren – Holundervinaigrette – Kräuter aus dem Garten</i>	16.-	
Erbsen Gazpacho <i>Minze – Flusskrebse – Andaliman Pfeffer</i>	16.-	

HAUPTGÄNGE

Lauwarm marinierter Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmoussline – Kürbiskernöl – Tomaten-Trüffelvinaigrette</i>		56.-
Duo vom Kalb von der Metzgerei Hämmerli aus Ins <i>Aubergine – Sesam – Salsa Verde</i>		52.-
Knusprige Egli aus Raron <i>Quinoa – Gartenkresse – Wilder Brokkoli</i>		48.-
Variation von der Karotte <i>Curry – Miso – Ingwer</i>		33.-

DESSERTS

Käseauswahl <i>Von der Käserei Milchkanne in Kerzers</i>		21.-
Zitronentarte 2.0 <i>Zitronencreme – Meringue – Zitronengras</i>		18.-
Marinierte Beeren <i>Quark – Cassis – Johannisbeeren</i>		17.-

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