

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu «La Pinte»

Foie gras de canard français

Cacao – Cassis – Pistache

Œuf poché bio

Mousse de pommes de terre – Épinards – Truffe noir

Sandre du lac Maggiore

Chou pointu – Miso – Beurre blanc fermenté

Raviolis de chamois

Céleri – Beurre noisette – Vin de Porto

Veau de la region

Racine de persil – Noisette – Truffe

Chocolat noir

Poire a Botzi – Caramel – Five Spice

4-plats

106.-

5-plats

136.-

6-plats

149.-

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

10.- à 14.- par verre

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Sam: 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

Lun et Mar: 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 noir</i>	29.-	41.-
<i>Avec truffe blanche</i>	14.- / gramme	
Foie gras de canard français <i>Cacao – Cassis – Pistach</i>	28.-	
Salade de doucette <i>Œuf poché bio de Brüttelen – Champignons des bois – Vinaigrette au sureau</i>	21.-	
Courge <i>Fromage de chèvre frais – Poire a Botzi – Champignons de bois</i>	24.-	
Raviolis de chamois <i>Céleri – Noisettes – Truffes</i>	28.-	
Œuf poché bio <i>Mousse de pommes de terre – Épinards – Truffe Noir</i>	24.-	
<i>Avec truffe blanche</i>	14.- / gramme	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf suisse „Hérisson“ <i>Pommes mousseline – Huile de pépins de courge – Vinaigrette aux tomates</i>	59.-
Veau de la region <i>Racine de persil – Noisette – Truffe</i>	54.-
Sandre du lac Maggiore <i>Chou pointu – Miso – Beurre blanc fermenté</i>	51.-
Chou-fleur rôti <i>Citron – Panko – Noisette du Piémont</i>	38.-

DESSERTS

Assortiment de fromages <i>De la fromagerie Milchkanne à Chiètres</i>	24.-
Citron <i>Citron Amalfi – Citronelle – Meringue</i>	18.-
Chocolat noir <i>Poire a Botzi – Caramel – Five Spice</i>	18.-

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