

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Französische Entenleber

Kakao – Cassis – Pistazie

Pochiertes Bio Ei

Kartoffelschaum – Spinat – Panko

Zander aus dem Lago Maggiore

Spitzkohl – Miso – Fermentierte Beurre Blanc

Gams Ravioli

Pastinake – Nussbutter – Portwein

Seeland Kalb

Petersilienwurzel – Haselnuss – Trüffel

Zartbitter Schokolade

Büscheli Birne – Karamell – Five Spice

4-Gang

106.-

5-Gang

136.-

6-Gang

149.-

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

10.- bis 14.- pro Glas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi bis Sa: 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

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



VORSPEISEN

	klein	gross
Tatar vom Schweizer Rindsfilet <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Brunnenkresse – Seeland Trüffel</i>	29.- <i>Mit weissem Trüffel</i> 14.- / Gramm	41.-
Französische Entenleber <i>Kakao – Cassis – Pistazie</i>	32.-	
Nüssli Salat <i>Pochiertes Bio Ei aus Brüttelen – Waldpilze – Holundervinaigrette</i>	21.-	
Kürbis <i>Ziegenfrischkäse – Büscheli Birne – Buchenpilze</i>	24.-	
Gamsravioli <i>Sellerie – Haselnuss – Portwein</i>	28.-	
Pochiertes Bio Ei <i>Kartoffelschaum – Spinat – Trüffel</i>	24.- <i>Mit weissem Trüffel</i> 14.- / Gramm	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmoussline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		59.-
Seeland Kalb <i>Petersilienwurzel – Haselnuss – Trüffel</i>		54.-
Zander aus dem Lago Maggiore <i>Spitzkohl – Miso – Fermentierte Beurre Blanc</i>		51.-
Gerösteter Blumenkohl <i>Zitrone – Panko – Piemonterser Haselnuss</i>		36.-

DESSERTS

Käseauswahl <i>Von der Käserei Milchkanne in Kerzers</i>		24.-
Zitrone <i>Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue</i>		18.-
Zartbitter Schokolade <i>Büscheli Birne – Karamell – Five Spice</i>		18.-

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