

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu «La Pinte»

Filet d'agneau de pays de Galles

Haricots Cassolette – Petits pois – Menthe

Risotto

Scampi d'Afrique du Sud – Ail des ours – Citron au sel

Truite Vaudoise

Carotte – Livèche – Beurre blanc fermenté

Duo de Veau suisse

Chou-fleur sauvage – Morilles – Citron

Fromage de la Milchkanne de Kerzers

Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin

Noix de coco

Mangue – Pomme grenade – Citron vert

4-plats

119.-

5-plats

139.-

6-plats

154.-

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 noire</i>	32.-	44.-
Filet d'agneau de pays de Galles <i>Haricots Cassolette – Petits pois – Menthe</i>	29.-	
Salade de mesclun <i>Légumes du jardin – Graines – Vinaigrette au sureau</i>	21.-	
Poireau <i>Truffe – Noix – Jaune d'œuf frit</i>	24.-	
Risotto <i>Scampi d'Afrique du Sud – Ail des ours – Citron au sel</i>	32.-	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf suisse „Hérisson“ <i>Pommes mousseline – Huile de graines de courge – Vinaigrette à la tomate</i>		65.-
Duo de Veau suisse <i>Chou-fleur sauvage – Morilles – Citron</i>		58.-
Truite Vaudoise <i>Carotte – Livèche – Beurre blanc fermenté</i>		51.-
Betterave rouge <i>Hummus – Fleur de cannelle – Fromage de chèvre frais</i>		36.-

DESSERTS

Fromage de la Milchkanne de Kerzers <i>Moutarde aux figues – Pain de fruits – Noix</i>		24.-
Citron <i>Citron Amalfi – Citronelle – Meringue</i>		19.-
Noix de coco <i>Mangue – Pomme grenade – Citron vert</i>		19.-

Tous nos tarifs sont en CHF, Service et 8.1% TVA inclus.