

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Walisisches Lammfilet

Bohnen Cassolette – Minze – Erbsen

Risotto

Südafrikanische Scampi – Bärlauch – Salzzitrone

Waadtländer Forelle

Karotte – Liebstöckel – Fermentierte Beurre Blanc

Duo vom Schweizer Kalb

Wilder Blumenkohl – Morchel – Zitrone

Käse von der Milchkanne aus Kerzers

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Kokosnuss

Mango – Granatapfel – Limette

4-Gang

119.-

5-Gang

139.-

6-Gang

154.-

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 – Senfkörner – Trüffel</i>	32.-	44.-
Walisches Lammfilet <i>Bohnen Cassolette – Minze – Erbsen</i>	29.-	
Mesclun Salat <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	21.-	
Lauch <i>Trüffel – Baumnuss – Frittiertes Eigelb</i>	24.-	
Risotto <i>Südafrikanische Scampi – Bärlauch – Salzzitrone</i>	32.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Schweizer Kalb <i>Wilder Blumenkohl – Morchel – Zitrone</i>		58.-
Waadtländer Forelle <i>Karotte – Liebstöckel – Fermentierte Beurre Blanc</i>		51.-
Rote Bete <i>Hummus – Zimtblüten – Ziegenfrischkäse</i>		36.-

DESSERTS

Käse von der Milchkanne aus Kerzers <i>Feigensenf – Früchte Brot – Baumnuss</i>		24.-
Zitrone <i>Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue</i>		19.-
Kokosnuss <i>Mango – Granatapfel – Limette</i>		19.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und 8.1% MwSt.