

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

---

## HAUPTGÄNGE

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

---

## DESSERTS

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

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