

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Walisisches Lammfilet

Bohnen Cassolette – Minze – Schalotte

Risotto

Südafrikanische Scampi – Bärlauch – Salzzitrone

Waadtländer Forelle

Karotte – Liebstöckel – Fermentierte Beurre Blanc

Duo vom Schweizer Rind

Spargel – Erbsen – Markbein

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 So: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.30 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 – Schalotte</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 Rind <i>Spargel – Erbsen – Markbein</i> | | 58.- |
| Waadtländer Forelle <i>Karotte – Liebstöckel – Fermentierte Beurre Blanc</i> | | 51.- |
| Weisse Tessiner Polenta <i>Brokkoli – Gruyère – Morchel</i> | | 38.- |

DESSERTS

| | | |
|---|--|------|
| Käse von der Milchkanne aus Kerzers <i>Feigensenf – Früchte Brot – Baumnuss</i> | | 24.- |
| Erdbeer <i>Rhabarber – Basilikum – Pfeffer</i> | | 19.- |
| Kokosnuss <i>Mango – Granatapfel – Limette</i> | | 19.- |

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