

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Walisches 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

Matcha Tee

Sesam – Weisse Schokolade – Bergamotte

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.-
Walisisches 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.-
Matcha Tee <i>Sesam – Weisse Schokolade – Bergamotte</i>		19.-

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