

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Bluefin Tuna aus dem Mittelmeer

Avocado – Grüner Apfel – Sesam

Lachs aus dem Graubünden

Fenchel – Safran – Bisque

Risotto

Waldpilze – Pesteda – Zitrone

Duo vom kanadischen Bison

Aubergine – Miso – Portwein

Käse vom Affineur Christoph Bruni

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Melone

Champagner – Limette – Tagetes

4-Gang

126.-

5-Gang

144.-

6-Gang

159.-

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 – 21.00 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



VORSPEISEN

	klein	gross
Tatar vom Schweizer Rindsfilet <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	32.-	44.-
Bluefin Tuna aus dem Mittelmeer <i>Avocado – Grüner Apfel – Sesam</i>	29.-	
Mesclun Salat <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	21.-	
Gruyère <i>Rote Bete – Senf – Chasslas</i>	24.-	
Risotto <i>Waldpilze – Pesteda – Zitrone</i>	26.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom kanadischen Bison <i>Aubergine – Miso – Portwein</i>		58.-
Lachs aus dem Graubünden <i>Fenchel – Safran – Bisque</i>		54.-
Geröstete Aubergiene <i>Capponata – Granatapfel – Honig</i>		38.-

DESSERTS

Käse vom Affineur Christoph Bruni <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>		26.-
Walliser Aprikose <i>Pfirsich – Thymian – Honig</i>		19.-
Melone <i>Champagner – Limette – Tagetes</i>		19.-

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