

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Lachs aus dem Graubünden

Gurke – Apfel – Ponzu

Atlantik Heilbutt

Piquillo Peperoni – Ananas – Chorizo

Brasato Raviolis

Trüffel – Petersilienwurzel – Parmesan

Duo vom Seeland Hirsch

Mais – Preiselbeeren – Schalotte

Käse vom Affineur Christoph Bruni

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Kürbis

Frischkäse – Cassis – Zimtblüte

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.-
Lachs aus dem Graubünden <i>Gurke – Apfel – Ponzu</i>	29.-	
Mesclun Salat <i>Birne – Ziegenfrischkäse – Holundervinaigrette</i>	23.-	
Gruyère <i>Rote Bete – Senf – Chasslas</i>	24.-	
Brasato Raviolis <i>Trüffel – Petersilienwurzel – Parmesan</i>	28.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Seeland Hirsch <i>Mais – Preiselbeeren – Schalotte</i>		58.-
Atlantik Heilbutt <i>Piquillo Peperoni – Ananas – Chorizo</i>		54.-
Geröstete Aubergine <i>Capponata – Granatapfel – Honig</i>		38.-

DESSERTS

Käse vom Affineur Christoph Bruni <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>		26.-
Kürbis <i>Frischkäse – Cassis – Zimtblüte</i>		19.-
Cranberries <i>Holunderblüten – Meringue – Honig</i>		19.-

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