

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

Menu «La Pinte»

Saumon des Grisons

Concombre – Pomme – Ponzu

Ramen

Gyoza – Patte noire Poularde – Miso

Baudroie de Roscoff

Piquillo Poivrons – Ananas – Chorizo

Duo de cerfs de la région

Mais – Airelles – Échalote

Fromage de l'affineur Christoph Bruni

Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin

Courge

Fromage frais – Cassis – Fleur de cannelle

4-plats

126.-

5-plats

144.-

6-plats

159.-

Pour vous, nous avons sélectionné le vin le plus adéquat pour chaque plat.

10.- à 14.- par verre

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Dim: 11.30 – 14.30 heures et 18.00 – 22.30 heures

Ouverture Cuisine: 11.30 – 13.30 heures et 18.30 – 21.00 heures

Lun et Mar: Jours de fermeture

SocialMedia



A la carte

ENTRÉES

| | petit | grand |
|--|-------|-------|
| Tartare de filet de bœuf <i>Jaune d'œuf Bio séché – Graines de moutarde – Truffe noire</i> | 32.- | 44.- |
| Saumon des Grisons <i>Concombre – Pomme – Ponzu</i> | 29.- | |
| Salade de doucette <i>Poire – Fromage de chèvre frais – Vinaigrette au sureau</i> | 23.- | |
| Gruyère <i>Betterave rouge – Moutarde – Chasslas</i> | 24.- | |
| Ramen <i>Gyoza – Patte noire Poularde – Miso</i> | 22.- | |

PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|---|--|------|
| Filet de bœuf suisse „Hérisson“ <i>Pommes mousseline – Huile de graines de courge – Vinaigrette à la tomate</i> | | 65.- |
| Duo de cerfs de la région <i>Mais – Airelles – Échalote</i> | | 58.- |
| Baudroie de Roscoff <i>Piquillo Poivrons – Ananas – Chorizo</i> | | 54.- |
| Fleur de courgette farcie <i>Ricotta – Humus – Ail noir</i> | | 38.- |

DESSERTS

| | | |
|--|--|------|
| Fromage de l'affineur Christoph Bruni <i>Moutarde aux figues – Pain de fruits – Raisin</i> | | 26.- |
| Courge <i>Fromage frais – Cassis – Fleur de cannelle</i> | | 19.- |
| Cranberries <i>Fleurs de sureau – Meringue – Miel</i> | | 19.- |

Tous nos tarifs sont en CHF, Service et 8.1% TVA inclus.