

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PİNTE GARTEN!

Menu «La Pinte»

Lachs aus dem Graubünden

Gurke – Apfel – Ponzu

Bio Ei aus Brüttelen

Kartoffelschaum – Spinat – Seeland Trüffel

Alpen Zander

Sauerkraut – Schnittlauch – Frementierte Beurre Blanc

Duo vom Thurgauer Reh

Petersilienwurzel – Preiselbeeren – Capuns

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

Mittwoch bis Freitag: 18.00 – 22.30 Uhr
Samstag: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
Sonntag: 11.30 – 14.30 Uhr
Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr
Montag und Dienstag: Ruhetage

SocialMedia



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel

VORSPEISEN

	klein	gross
Tatar vom Schweizer Rindsfilet <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	28.-	39.-
Lachs aus dem Graubünden <i>Gurke – Apfel – Ponzu</i>	29.-	
Nüsslisalat Salat <i>Birne – Ziegenfrischkäse – Holundervinaigrette</i>	23.-	
Gruyère <i>Rote Bete – Senf – Chasslas</i>	24.-	
Bio Ei aus Brüttelen <i>Kartoffelschaum – Spinat – Seeland Trüffel</i>	28.-	

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet „Igel“ <i>Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl – Tomatenvinaigrette</i>		65.-
Duo vom Thurgauer Reh <i>Petersilienwurzel – Preiselbeeren – Capuns</i>		58.-
Alpen Zander <i>Sauerkraut – Schnittlauch – Frementierte Beurre Blanc</i>		54.-
Knuspriger Kartoffelknödel <i>Petersilienwurzel – Waldpilze – Trüffel</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.