

PINOT

RESTAURANT

ROLAND SCHMID'S DEGUSTATIONSMENU - 13.06.2019

SAIBLING, GEMÜSE - CARPACCIO, ARTISCHOCKENPRALINE CHF 35.–
Kressecreme

□ □ □

KÖNIGSMAKRELE, GEWÜRZSAUCE, GURKEN, ERBSEN CHF 38.–
Schwarzer Venere Reis

□ □ □

DUO VOM RINDSFILET UND OCHSENSCHWANZ CHF 58.–
Linsensprossenjus, Lauch, Stampf aus BIO Bündner Bergkartoffeln CHF 50.–

□ □ □

NEKTARINE, SAUERRAHM, HASELNUSS CHF 18.–

□ □ □

DEGUSTATIONSMENU CHF 98.–

EINFACHES MENU CHF 85.–

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL CHF 12.–

PINOT

RESTAURANT

ROLAND SCHMID'S VEGETARISCHES MENU

GEMÜSE - CARPACCIO, ARTISCHOCKENPRALINE, KRESSECREME CHF 28.–

□ □ □

SPARGEL - RAVIOLO, GURKEN, ERBSEN, KERBELSAUCE CHF 18.–

□ □ □

STAMPF AUS BIO BÜNDNER BERGKARTOFFELN, EIERSCHWÄMME CHF 36.–
Lauch, pochiertes Landei, Meerrettich - Espuma

□ □ □

NEKTARINE, SAUERRAHM, HASELNUSS CHF 18.–

□ □ □

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENU CHF 88.–

VEGETARISCHES EINFACHES MENU CHF 78.–

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL CHF 12.–