

LUNCH IM RESTAURANT PINOT



Donnerstag, 13. März 2025

TAGESTELLER

Ossobucco vom Kalbs «Cremolata» | Fläscher Demeter Bramata | sautiertes Wurzelgemüse CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Griesssuppe CHF 25.-

VEGETARISCH

Fläscher Demeter Bramata mit Alpkäse überbacken | sautiertes Wurzelgemüse CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Griesssuppe CHF 23.-
Tagessuppe CHF 8.-
Saisonsalat CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH

CHF 48.-

Burrata - Espuma | Kürbiscreme | Cikorino Rosso | Blutorangen CHF 18.-

Rosa gebratene Kalbshuft | Rotwein - Jus | Kartoffelgratin | sautierter Senfkohl CHF 32.-

Beeren - Eisroulade | Joghurtschaum CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH

CHF 45.-

Burrata - Espuma | Kürbiscreme | Cikorino Rosso | Blutorangen CHF 18.-

Spiegelei | Kartoffelgratin | sautierter Senfkohl CHF 28.-

Beeren - Eisroulade | Joghurtschaum CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Zweierlei Gnocchi mit Bärlauch | Kalbshaxenragout - Sauce | gebratene Kräuterseitlinge CHF 48.-
Kleine Portion CHF 42.-

UNSERE HAUSPEZIALITÄT

Fläscher Pinot Noir Cremesuppe CHF 14.-
Mit Kellenberger's Kalbfleisch - Trüffelwurst CHF 19.-

Geniessen Sie bei uns im PINOT jeweils am Donnerstagabend unser Gourmetmenu!

Reservieren Sie jetzt den Termin für Ihre Firmen - oder Familien - Anlässe bei uns im PINOT!

Betreffend Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.