

PINOT

RESTAURANT

DEGUSTATION MENU

Marinierter Zander| Kürbis| Kernöl| Federkohl
CHF 25.-

□ □ □

Saibling| Sanddorn| Karotte| Hanfsamen
CHF 28.-

□ □ □

Rehrücken| grillierter Sellerie| Preiselbeeren| Quitte| Tannenöl
CHF 58.-
CHF 50.- Klein

□ □ □

Schokoladen Cremeux aus Felchlin Elvisia 74% |Rosmarin | Birnensorbet
CHF 18.-

□ □ □

Degustation Menu 4 Gang
CHF 98.-

Einfaches Menu 3 Gang
CHF 85.-

Regionale Käseauswahl
CHF 12.-

Viel Freude wünscht Sebastian Titz und das Ganze Team

Dieses Menu servieren wir ihnen im Monat Januar

PINOT

RESTAURANT

VEGETARISCHES MENU

Kürbis| Kernöl| Federkohl| Holunderblüten

CHF 28.-

□ □ □

Gebratenes Ruebli| Sanddorn| Karotte| Hanfsamen

CHF 25.-

□ □ □

Grillierter Rotkabis | Sellerie| Preiselbeeren| Quitte| Tannenöl

CHF 36.-

□ □ □

Schokoladen Cremeux aus Felchlin Elvisia 74% |Rosmarin | Birnensorbet

CHF 18.-

□ □ □

Degustation Menu 4 Gang

CHF 88.-

Einfaches Menu 3 Gang

CHF 78.-

Regionale Käseauswahl

CHF 12.-

Viel Freude wünscht Sebastian Titz und das Ganze Team

Dieses Menu servieren wir ihnen im Monat Januar