

LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Dienstag, 03. März 2026



TAGESTELLER

Glasierte Trutenbrust | Senf - Jus | Fregola Sarda mit Kräuter | glasierter Wirsing CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Pilzcremesuppe | Petersilie CHF 26.-

VEGETARISCH

Fregola Sarda mit Kräuter | Morchelrahmsauce | glasierter Wirsing CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Pilzcremesuppe | Petersilie CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Saisonsalat CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH

CHF 48.-

Gebratener Rettich | Quinoasalat | Misomayo | Bachkresse CHF 18.-

Gebratenes Saiblingsfilet | Krustentierschaum | Estragon | Demeter Risotto | Fenchel CHF 32.-

Tobleronemousse | Dörraprikoseneis | Buchweizenpops CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH

CHF 45.-

Gebratener Rettich | Quinoasalat | Misomayo | Bachkresse CHF 18.-

Demeter Risotto | Fenchel Trio | Estragon CHF 28.-

Tobleronemousse | Dörraprikoseneis | Buchweizenpops CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratenes Filet vom Hochlandrind | Trüffeljus | Pommes Dauphine | Blumenkohl CHF 59.-

Kleine Portion CHF 55.-

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Cremesuppe verfeinert mit Bündner Heu und Schaumwein 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.