

# LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Sonntag, 08. März 2026



## TAGESTELLER

Glasiertes Schweinsnierstück | Kartoffelstock | Brokkoli mit Mandelbutter CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe | Kernöl CHF 26.-

## VEGETARISCH

Gebratener Quinoa und Linsen mit Tofuwürfel und Gemüse CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe | Kernöl CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Saisonsalat CHF 8.-

## BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

« Vitello Trotta » dünn aufgeschnittener Kalbsrücken | Forellensauce | knusprige Kapern CHF 23.-

\*\*\*

«Duo vom Hochlandrind»| gebratener Rücken und Brasato Ravioli | Polenta | glasierter Federkohl CHF 32.-

\*\*\*

Sauerrahmschmarren | Zwetschgenkompott CHF 8.-

## BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Nüsslisalat | Ei | Croutons | gemischte Kerne CHF 18.-

\*\*\*

Knusprige Arancini | Lauchmajo | glasierter Federkohl und Püree CHF 28.-

\*\*\*

Sauerrahmschmarren | Zwetschgenkompott 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.