

LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Freitag, 13. März 2026



TAGESTELLER

Gebratener Irischer Bio- Lachs | Buttermilch - Dillsauce | schwarzer Reis | sautierter Rettich CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Fenchelcremesuppe CHF 26.-

VEGETARISCH

Sautierter Rettich | schwarzer Reis | Buttermilch - Dillsauce | Kräutersalat CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Fenchelcremesuppe CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Saisonsalat CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH

CHF 48.-

Butternusskürbis aus dem Ofen | Feta - Joghurtsauce | Zuckerhut CHF 18.-

«Duo vom Apfelschwein» Bäckli und Filet | Liebstöckelvinaigrette | Kalettes | Bohnen - Cassoulet CHF 32.-

Crème brûlée | Aprikose | Hanf CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH

CHF 45.-

Butternusskürbis aus dem Ofen | Feta - Joghurtsauce | Zuckerhut CHF 18.-

Hafer - Seitan - Spiess | Liebstöckelvinaigrette | gebratene Kalettes | Bohnen - Cassoulet CHF 28.-

Crème brûlée | Aprikose | Hanf CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Riesen - Cordon Bleu vom Schwein mit Hinterschinken und Bergkäse | Bergkartoffeln | Mischgemüse CHF 59.-

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.