

LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Samstag, 11. April 2026



TAGESTELLER

Bio - Bärlauch - Fleischkäse | Rotweinjus | cremige Polenta | glasierte Karotten CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Heusuppe CHF 26.-

VEGETARISCH

Überbackene Polenta | Alpkäse | glasierte Karotten CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Heusuppe CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Saisonsalat CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

Reh - Tatar | Selleriemousse | Tannenöl | Sellerie - Chip CHF 23.-

Gebratene Ribelmals - Pouletbrust | Trüffeljus | Blumenkohl mit Brösel | Quark - Hirscheschnitte CHF 32.-

Mohn | Preiselbeer CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Soja - Okara | Selleriemousse | Tannenöl | Sellerie - Chip CHF 18.-

Quark - Hirscheschnitte | Blumenkohl mit Brösel | Trüffelschaum CHF 28.-

Mohn | Preiselbeer CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratenes Kalbssteak | Morchelrahmsauce | glasierter Mönchsbart | Kartoffelknödel mit Brösel CHF 58.-

Kleine Portion CHF 54.-

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.