

LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Montag, 13. April 2026



TAGESTELLER

Gebratene Trutenbrust | Senfrahmsauce | Bio - Tagliatelle | glasierter Wirsing CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Bouillon mit Flädli CHF 26.-

VEGETARISCH

Bio - Tagliatelle | Baumnusspesto | Blauschimmelkäse | glasierter Wirsing CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Bouillon mit Flädli CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Saisonsalat CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

Knusprige Entenpraline | gebratener Apfel | Rotkohlsalat | Preiselbeermayo CHF 23.-

Gebratenes Kalbsflank - Steak | Jus | Pinienkerncreme mit Paprika | Mais | cremige Ackerbohnen CHF 32.-

Windbeutel | Bayrisch - Creme | Milchreiseis | eingelegte Brombeeren CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Gebratener Apfel | Rotkohlsalat | Preiselbeermayo CHF 18.-

Gebratener Mais | Jus | Pinienkerncreme mit Paprika | Mais | cremige Ackerbohnen CHF 28.-

Windbeutel | Bayrisch - Creme | Milchreiseis | eingelegte Brombeeren CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratenes Kalbs - Onglet | Jus | Estragon - Mayo | grüner Spargel | Rösti - Krokette 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.