

# LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Freitag, 8. Mai 2026



## TAGESTELLER

Wiener Bio - Schweinsrahmgulasch | Kartoffelstock | sautierte Bohnen mit Brösel CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Süsskartoffelcremesuppe mit Curry CHF 26.-

## VEGETARISCH

Pochiertes Landei | Schaumsauce | Kartoffelstock | sautierte Bohnen mit Brösel CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Süsskartoffelcremesuppe mit Curry CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Gemischter Saisonsalat CHF 10.-

## BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

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

\*\*\*

Gebratener Zander | Buttermilch - Beurre blanc mit Dill | schwarzer Reis mit Randen CHF 32.-

\*\*\*

Bayrische Creme | Baumnuss | Salzkaramell | Bratapfel CHF 8.-

## BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Selleriecarpaccio | Joghurtmayo | knusprige Kapern CHF 18.-

\*\*\*

Gebratene Tofuwürfel | Buttermilch - Beurre blanc mit Dill | schwarzer Reis mit Randen CHF 28.-

\*\*\*

Bayrische Creme | Baumnuss | Salzkaramell | Bratapfel CHF 8.-

## SAISONALER WOCHENHIT

Gebratenes Heidiland - Kalbssteak | weisse Spargeln | Hollandaise | Bio- Corne de gatte Bergkartoffeln CHF 59.-

Kleine Portion CHF 53.-

Weisse Spargeln | Corne de gatte Bergkartoffeln | Hollandaise CHF 30.-

Ohne Kartoffeln CHF 25.-

## UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Spargelcremesuppe | geräucherter Hüttenkäse | Estragonöl | Gartenkresse CHF 14.-

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.