

# LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Samstag, 9. Mai 2026



## TAGESTELLER

Gebratene Leber vom Fläscher Demeter Hochlandrind mit Apfel und Zwiebeln | Balsamico - Jus | Rösti CHF 22.-

Inklusive Menüsalat oder Heusuppe CHF 26.-

## VEGETARISCH

Überbackene Rösti mit Tomaten und Käse CHF 20.-

Inklusive Menüsalat oder Heusuppe CHF 24.-

Tagessuppe CHF 8.-

Gemischter Saisonsalat CHF 10.-

## BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

Ziegenfrischkäse | Pistaziencreme | Rucola | Dörraprikosen - Chutney CHF 18.-

\*\*\*

Gebratene Ribelmals - Pouletbrust | Trüffeljus | Kohlrabi | Quark - Hirseschnitte CHF 32.-

\*\*\*

«Bread and Butter Pudding» | Rhabarber | Griesschaum CHF 8.-

## BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Ziegenfrischkäse | Pistaziencreme | Rucola | Dörraprikosen - Chutney CHF 18.-

\*\*\*

Gebratene Soja - Okara Würfel | Trüffelschaum | Kohlrabi | Quark - Hirseschnitte CHF 28.-

\*\*\*

«Bread and Butter Pudding» | Rhabarber | Griesschaum 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 HAUSPEZIALITÄT

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.**