LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Mittwoch, 04. November 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Pouletbrust im Kürbismantel | Jus | Preiselbeeren | cremiger Hartweizen | Violette Karotten	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Rindsbouillon mit Flädli	CHF 26.-

VEGETARISCH

Knusprige Soja Okara | Preiselbeeren | cremiger Hartweizen | Violette Karotten	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Gemüsebouillon mit Flädli	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Rauchlachs | Rüebli | Kimchi | Hanf	CHF 23.-
***	
Wildgeschnetzeltes | Cognacrahmsauce | Safrantagliatelle | Rosenkohl | Birne	CHF 32.-
***	
Mini – Vermicelles | Sauerrahmeis | Kirschkompott	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Rüebli | Kimchi | Hanf	CHF 18.-
***	
Safrantagliatelle | Cognacrahmsauce | Rosenkohl | Birne	CHF 28.-
***	
Mini – Vermicelles | Sauerrahmeis | Kirschkompott	CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratener Rehrücken | Wildrahmsauce | Quarkpizokel | Kürbis | Weissweinbirne	CHF 54.-

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Cremesuppe verfeinert mit Bündner Heu und Schaumwein	CHF 14.-

Geniessen Sie bei uns im PINOT jeweils am Donnerstagabend unser Gourmetmenu! Reservieren Sie jetzt den Termin für Ihre Firmen- oder Familien - Anlass bei uns im PINOT. Betreffend Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.