LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Sonntag, 11. Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Rehpfeffer «PINOT» | Spätzli | Rotkraut | Maroni	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Fenchel - Apfelsuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Spätzli | Rotkraut | Maroni | Preiselbeeren	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Fenchel - Apfelsuppe	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Bramata – Taler | Randensalat | Kräuterschaum	CHF 18.-
***	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Salbeijus | Corne de Gatte Bergkartoffeln | Rahmwirsing	CHF 32.-
***	
Tartelette | Pistaziencreme | Sanddorn	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Bramata – Taler | Randensalat | Kräuterschaum	CHF 18.-
***	
Corne de Gatte Bergkartoffeln | Salbei – Vegijus | Rahmwirsing	CHF 28.-
***	
Tartelette | Pistaziencreme | Sanddorn	CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratenes Kalbssteak | Eierschwämmli | Rahmsauce | Jus | Brokkoli | Pommes Dauphine	CHF 58.-

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Cremesuppe verfeinert mit Bündner Heu und Schaumwein	CHF 14.-

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