LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Montag, 12.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Gebratene Pouletbrust | Rote – Currysauce | Basmatireis | Asia - Gemüse	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Linsencremesuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Gebratene Paneer – Würfel | Rote – Currysauce | Basmatireis | Asia - Gemüse	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Linsencremesuppe	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Brügger Rohschinken | Feigen aus Malans | Baumnüsse | Roter Chicorée | Mozzarellaschaum	CHF 23.-
***	
«Trio vom Lamm» Kotelett, Merquez & Schulterragout | Fregola Sarda | Dörrtomaten | Aubergine	CHF 32.-
***	
Bündner Nusstorte - Variation | Glace | Salzkaramell	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Feigen aus Malans | Baumnüsse | Rote Chicorée | Mozzarellaschaum	CHF 18.-
***	
Knusprige Arancini | Dürrtomatensauce | grillierter Aubergine	CHF 28.-
***	
Bündner Nusstorte - Variation | Glace | Salzkaramell	CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Rosa gebratenes Hirschentrecôte | Schupfnudeln | Rotkraut | Maroni | Preiselbeer | Ginjus | Apfelchip	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.