LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Dienstag, 13.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Grobe Bio – Bratwurst | Senfjus | Rösti | grüne Bohnen	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Pilzcremesuppe | Petersilie	CHF 26.-

VEGETARISCH

Rösti mit Birne und Tomme Fleurette überbacken | Haselnüsse	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Pilzcremesuppe | Petersilie	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Quinoa | Petersilienwurzel | Sultaninen | Hüttenkäse | Koriander	CHF 18.-
***	
Gebratenes Zanderfilet | Eierschwämmli | Estragon – Beurre blanc | Krautstiel | Quark - Hirseschnitte	CHF 32.-
***	
Maroni – Schokoladenmousse | Brownie | Quitte	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Quinoa | Petersilienwurzel | Sultaninen | Hüttenkäse | Koriander	CHF 18.-
***	
Quark – Hirseschnitte | sautierte Eierschwämmli | Estragon – Beurre blanc | Krautstiel	CHF 28.-
***	
Maroni – Schokoladenmousse | Brownie | Quitte	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.