LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Mittwoch, 14.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Siedfleisch | Meerrettichrahmsauce | Bio -Bergkartoffeln | Apfelwürfel | Wirsing	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Karottencremesuppe mit Ingwer	CHF 26.-

VEGETARISCH

Bio - Spaghetti | Baumnusspesto | Weissweinschaum | Wirsing	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Karottencremesuppe mit Ingwer	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS - LUNCH CHF 48.-

Randencarpaccio | Frischkäse | Sauerteigchip	CHF 18.-
***	
Gebratenes Kalbssteak | Jus | Ribelmaisschnitte | Kürbis	CHF 32.-
***	
Bienenstich | Honigglace | Mandel	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Randencarpaccio | Frischkäse | Sauerteigchip	CHF 18.-
***	
Ribelmaisschnitte | Weissweinschaum | Kürbis	CHF 28.-
***	
Bienenstich | Honigglace | Mandel	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.