LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Freitag, 16.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Pulled Pork | Jus | Kartoffelstock | gebratene Maiskolben | Coleslaw	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Gebratener Linsentempeh | Kartoffelstock | gebratene Maiskolben | Coleslaw	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Kohlrabi | Leindottersamen | Sonnenblumenkerne	CHF 18.-
***	
Saiblingsfilet | Sanddorn – Beurre blanc | Karotten Duo | Waldstaudenroggen	CHF 32.-
***	
Süssmostcreme | Apfelkompott | Milcheis	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Kohlrabi | Leindottersamen | Sonnenblumenkerne	CHF 18.-
***	
Grillierte Karotte | Rüebli – Püree | Sanddorn – Beurre blanc | Waldstaudenroggen	CHF 28.-
***	
Süssmostcreme | Apfelkompott | Milcheis	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.