LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Samstag, 17.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Rindschmorbraten «Herrschaftsart» | Fläscher Polenta | glasierter Federkohl	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Blumenkohlcremesuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Cremige Polenta | glasierter Federkohl | Pilze | Croutons	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Blumenkohlcremesuppe	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Rauchlachs | Fenchelsalat | Orangenfilet | Estragonmayo | Topinambur - Stroh	CHF 23.-
***	
Kalbsflanksteak | Jus | Pinienkern – Dörrtomatencreme | Weisskohl | Ackerbohnen - Hummus	CHF 32.-
***	
Armer Ritter | Hanfglace | Zwetschge	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Fenchelsalat | Orangenfilet | Estragonmayo | Topinambur - Stroh	CHF 18.-
***	
Gebratene Tofutranche | Pinienkerncreme mit Paprika| Weisskohl | Ackerbohnen – Hummus	CHF 28.-
***	
Armer Ritter | Hanfglace | Zwetschge	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.