LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Sonntag, 18.Oktober 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Thurgauer Apfelschweinsragout mit Wurzelgemüse | cremige Ackerbohnen	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Süsskartoffelcremesuppe mit Curry	CHF 26.-

VEGETARISCH

Cremige Ackerbohnen | Ofenkürbis | Hüttenkäse | Kürbiskerne	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Süsskartoffelcremesuppe mit Curry	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Knusprige Brasato – Praline | Blaukabis | Preiselbeeren | Apfel	CHF 23.-
***	
Gebratenes Flat Iron Steak | Jus | Hollandaise | Corne de Gatte | Wurzelgemüsepüree | Sellerie	CHF 32.-
***	
Griessmousse | Birne | Crumble	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Selleriepraline | Blaukabis | Preiselbeeren | Apfel	CHF 18.-
***	
Corne de Gatte Bratkartoffeln | Jus | Hollandaise | Wurzelgemüsepüree | Sellerie	CHF 28.-
***	
Griessmousse | Birne | Crumble	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.