LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Freitag, 06. November 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Gebratene irische Bio – Lachstranche | Krustentierschaum | Beluga Linsen | Fenchel	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Dreierlei Fenchel | Estragon – Beurre blanc | Beluga Linsen	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Kürbiscremesuppe	CHF 24.-

Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Pilz - Tartelette | Sellerie	CHF 18.-
***	
Gebratene Entenbrust | Orangenjus | Bohnencassoulet | weisses Bohnenpüree | Federkohl	CHF 32.-
***	
Windbeutel | Vanille – Chantilly | Karamellglace	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Pilz - Tartelette | Sellerie	CHF 18.-
***	
Bohnencassoulet | Orangenjus | weisses Bohnenpüree | Federkohl	CHF 28.-
***	
Windbeutel | Vanille – Chantilly | Karamellglace	CHF 8.-

SAISONALER WOCHENHIT

Gebratener Rehrücken | Wildrahmsauce | Quarkpizokel | Kürbis | Weissweinbirne	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.