LUNCH IM RESTAURANT PINOT

Sonntag, 08. November 2026

MICHELIN 2025

TAGESTELLER

Hackbraten «Pinot» | Bio Albula – Bergkartoffelstock | Senfkohl	CHF 22.-
Inklusive Menüsalat oder Fenchel - Apfelsuppe	CHF 26.-

VEGETARISCH

Pochiertes Ei | Schaumsauce | Bio Albula Bergkartoffelstock | Senfkohl	CHF 20.-
Inklusive Menüsalat oder Fenchel - Apfelsuppe	CHF 24.-
Tagessuppe	CHF 8.-
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.-

BUSINESS – LUNCH CHF 48.-

Trockenfleischstrudel | Linsensalat | Gemüsevinaigrette	CHF 18.-
***	
Gebratenes Hirschentrecôte | Jus | Preiselbeeren | Pastinake | cremiger Buchweizen	CHF 32.-
***	
Kürbiscake | Chai – Latte – Glace | Misofrosting	CHF 8.-

BUSINESS - LUNCH VEGETARISCH CHF 45.-

Kartoffelstrudel | Linsensalat | Gemüsevinaigrette	CHF 18.-
***	
Zweierlei Pastinake | Vegijus | Preiselbeeren | cremiger Buchweizen	CHF 28.-
***	
Kürbiscake | Chai – Latte – Glace | Misofrosting	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.