

Degustationsmenü

Nüsslisalatbouquet an Balsamico Dressing
Bündnerfleisch- Carpaccio mit Olivenöltropfen
Kürbis- Cappuccino

Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingsfilet
Blattspinat mit Pinienkernen
Trockentomaten- Ricotta Ravioli

Zartes Rehschnitzel mit gebratenen Herbstpilzen
begleitet mit klassischen Gemüsen und Früchten
serviert mit Heidelbeerrisotto

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce
mit Butterspätzli
und vielen Köstlichkeiten aus dem Garten

Käsevariation
Edelschimmel und Alpkäse aus der Schweiz
Trockenfrüchte, Nüsse und unser Feigensenf

Dessertteller Pinte
Zartbitter Schokoladenmousse, gebrannte Creme
Rotweinzwetschgen mit Zimteis und Vermicelles mit Rahm

Menü komplett	CHF 86
Menü 5 Gang	CHF 78
Menü 4 Gang	CHF 70
Menü 3 Gang	CHF 62

Vorspeisen

Klassisches Rindstatar
mit Wachtelei, Zwiebeln und Kapern
serviert mit getoastetem Hausbrot und Butter 22/34

Entenleber Escalope gebraten mit Karamell
auf Apfelscheiben
Dörraprikose, Pinienkerne und Portwein
serviert mit warmer Brioche 24

Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingsfilet
Blattspinat mit Pinienkernen
und Trockentomaten- Ricotta Ravioli 20

Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroutons 10
mit Speck und Pilzen 12
mit gebratenen Rehstreifen und Pilzen 16

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe abgeschmeckt mit Sherry
Natur mit Mark oder Wachtelei 9

Tagessuppe 8

Kürbisrahmsuppe mit gebratenen Pilzen
und Kürbiskernöl 10

Spezialitäten

Nach Grossmutter's Rezept zubereiteter Rehpfeffer „Jägerart“ serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Zimtapfel und Rotweinzwetschgen		33
Rehgeschnetztes „Hubertus“ an Steinpilzrahmsauce serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Zimtapfel und Rotweinzwetschgen		37
Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce mit Herbstpilzragout mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Speckwirsing und Herbstfrüchten		40
Am Stück gebratene Reh Nuss auf Herbstpilzen an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, Speckwirsing, glasierten Maroni und Herbstfrüchten		44
Angus- Rinderfilet an Rotweinreduktion mit gebratenen Pilzen und Wildrahmsauce	150g	39
mit Rosenkohl, Rotkraut, Speckwirsing,	200g	44
glasierten Maroni und Herbstfrüchten	250g	49
Rehrücken ab zwei Personen liebevoll am Tisch flambiert mit Wacholderrahmsauce, Steinpilzen und den klassischen Wildbeilagen in zwei Gängen serviert		54
Beilagen nach Wahl		
Heidelbeeren Risotto oder Butterspätzli		

Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein	25
Das Original vom Kalb mit Preiselbeeren hausgemachte Pommes frites	37
Cordonbleu vom Schwein (300g) mit Zitrone Herbstgemüse	29
Schweinssteak (220g) an Cafe de Paris Herbstgemüse	29
Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen an Cognacrahmsauce Herbstgemüse	40
Pinte Dreierlei Rehschnitzel mit Steinpilzen an Wildrahmsauce Kalbsmedaillon auf Rotweinsauce und Rindsfiletmedaillon Café de Paris Herbstgemüse	40
in zwei Gängen serviert	46
Zarte Rinderfiletspitzen an Waldpilzrahmsauce Herbstgemüse	37
Beilagen nach Wahl Hausgemachte Pommes frites, Kroketten, Butternudeln, Weissweinsrisotto oder Blattspinat	

Fische

«Fish and Chips»

In Bierteig gebackene Sempachersee Balchenfilets
mit Tartare Sauce

serviert mit Herbstgemüse und Pommes frites 35

Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingsfilet
auf cremigem Blattspinat und kleinem Gemüse

serviert mit sämigem Weissweinsrisotto 37

Vegetarische Gerichte

Risotto ai funghi

sämig gerührter Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen
Mascarpone und Parmesan

23

Frische Trockentomaten- Ricotta Ravioli mit brauner Butter
angerichtet auf cremigem Blattspinat
geriebener Parmesan

23

Wildbeilagen Teller mit gebratenen Pilzen und Herbstfrüchten
serviert mit Butterspätzli oder Heidelbeerrisotto

28

Restaurant Pinte

Servierzeiten Küche

Dienstag- bis Samstagmittag:	11:30 bis 14:00 Uhr
Dienstag- bis Samstagabend:	17:45 bis 21:30 Uhr
Sonn- und Feiertage Abend:	11:00 bis 16:00 Uhr

Fleischdeklaration

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz / Irland / USA

Reh: Buttisholzer Jagd / Österreich

Geflügel: Schweiz / Brasilien / Frankreich

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien und Neuseeland

Ente: Frankreich

Fleisch, das nicht aus der EU stammt, kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Fischdeklaration

Süsswasserfische aus Schweizer Seen

Salzwasserfische aus den Weltmeeren

Krustentiere aus Amerika, Schweden und Vietnam

Gemüse / Früchte / Kartoffeln

Alles Saison- Gemüse ist aus dem Kanton Luzern.

Importwaren selektieren wir selbst im Engros- Markt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.