



# Speisekarte

Liebe Gäste

Pintli – umgangssprachlich für eine Beiz - also ein Ort, der im besten Sinne für Geselligkeit, fröhliche Stunden, Abwechslung und Ablenkung vom Alltag und nicht zuletzt für Essen und Trinken steht. Und genau das soll in unserem Pintli, welches eine Geschichte hat, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht, auch im Vordergrund stehen. Eine ehrlich authentische Küche, ein freundschaftlich familiärer Umgang mit den Gästen und dem Team, sowie ein gmögiger Raum in einer herrlichen Umgebung, der zum Verweilen und Geniessen einlädt.

Für uns werden Schweizer Produkte in der Küche und europäische, wenn es um den Keller geht immer im Mittelpunkt stehen. Möglichst regional eingekauft und im besten Fall auch produziert. Wir sind zwar im besten Sinne Pragmatiker, freuen uns aber über jedes Bio ...

Lassen Sie sich bei uns immer wieder von Neuem überraschen und verführen.

E Guete und Prost

Michael Willi Wilhelm und das ganze Team

Das geflügelte Wort: «Jede Krise hat auch ihr Gutes!» soll nicht überstrapaziert werden, aber die Karten zumindest teilweise per QR-Code zu präsentieren, hat auch seine Vorteile. Darum können Sie unsere Wein- und Getränkekarte immer topaktuell mit dem nebenstehenden Code abrufen.



## Vorspeisen

Spargelcremesuppe   Safranglace   Spargelröster	14
Hausterrine   Kalb   Schwein   Rind   Brioche   Babyspinat   Traubengelée   gesalzene Butter	17
Spargelmosaik   Kräutercreme   Morcheln   Babyspinat   Kurkuma Knäckebrot plus Portion Bresaola	17 5
Forellentatar   Stangensellerie   Verjus   Erdbeeren   Frühlingszwiebeln   Vinaigrette   Kräuter Focaccia	17
Chevre   Windbeutel   Rhabarber   Jungsalat   Rhabarber-Vinaigrette	17
Roquefort   Erdbeeren   Pistazien   Blattsalat   Basilikum-Dressing	15
Assortierter Salat   Vinaigrette oder French Dressing	13
Grüner Salat   Kernen   Vinaigrette oder French Dressing	10
Pintliplättli   Wurst   Trockenfleisch   Käse   mariniertes Gemüse	38   19

## Tatares

Modern

Rindfleisch | Senfglace | hausgemachtes Ketchup | Röstzwiebeln | Verjus-Zwiebel-Pickles 39

Mediterran

Rindfleisch | Peperoni | Zwiebeln | Sardellen | Kapern | Oliven | Parmesan | Pinienkerne | Rucola 39

Klassik

Rindfleisch | hausgemachtes Ketchup | Beeler Chogele | Eigelbcreme | fermentierter Knoblauch | Verjus-Gurken-Pickles 39

Pintlis Haustatar

Rindfleisch | hausgemachtes Ketchup | Zwiebeln | Kapern | Essiggurken 34 | 24

Gerne dürfen Sie einen Schärfegrad (mild, mittel, scharf oder unverschämt scharf) bestimmen. Zu allen Tatares servieren wir Brioche, Butter und eine Auswahl an Gewürzen und Spirituosen.

## Deklaration

Leiden Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit? Dann fragen Sie unsere kompetenten MitarbeiterInnen. Sie werden Sie gerne beraten.

Fleisch: ohne weitere Deklaration: Schweiz

Maispoulet: Frankreich

Fisch: Schweiz

V: Vegan

## Hauptspeisen

Gebratener Gotthard Zander   Wermut-Sauce mit Kerbel   Camargue Reis   Frühlingsgemüsebeet	42   37
Ballotine   Maispoulet   Morcheln   grüner Spargel   Weissweinsrisotto	38   33
Kalbssteak   rosa gebraten   Sauce béarnaise   Quarkspätzli   zweifarbiger Spargeln	48
Lammhaxen   Kräuterjus   Polentaterrine   Schmorgemüse	39
Gebratene Kalbsleber   Rhabarber   Schalotten   Weißwein   Rösti	37   32
Gebratenes Schweinefilet   Stangenselleriesauce mit Calvados   Bärlauchnudeln   Frühlingsgemüsebeet	42   37
Grünkernküchlein   Süsskartoffeln   Frühlingsgemüsebeet   Tzatziki   (V)	32   27
Ravioli   Morcheln   Nüsse   grüner Spargel   Spinat	32   27

## Käse

Käseauswahl von Maitre Fromager Beeler 18 | 27

Da unser Käsewagen kein Offroader ist, servieren wir den Käse im Sommer von der Küche angerichtet. Sie dürfen aus untenstehender Liste vier bis sechs Stück aussuchen. Dazu servieren wir hausgemachtes Fruchtebrot und Chutney.

Galegge | Ziege | Asche | Suhr | Aargau

Saint Pierre | Kuh | Ile de France | France

Jersey Camembert | Kuh | Zürcher Oberland | Schweiz

Stanser Röteli | Kuh | Stans | Schweiz

Fleur de Maquis | Schaf | Korsika | France

Trappe Echourgnac | Kuh | Perigord | France

Mimolette | Kuh | Normandie | France

Valle Sorecia | Kuh | Leventina | Schweiz

Pecorino di Pienza | Schaf | Toskana | Italien

Epoisses au Chablis | Kuh | Burgund | France

Bsoffnig | Winzerkäse | Kuh | Thurgau | Schweiz

Comté Alpage | Kuh | Franche Comté | France

Jersey Blue | Kuh | Portwein | Toggenburg

Bitte beachten Sie, dass es je nach Verfügbarkeit der Käse beim Angebot Abweichungen von der Liste geben kann.

## Desserts

Holunderblüten-Parfait   Rhabarberragout   Pistazien Biskuit und Granola	16
Weisses Schoggimousse   Erdbeerensalat   Erdbeerensorbet mit Pfeffer   Basilikumespuma   weisse Schoggibröseli	16
Moelleux   Vin Santo Glace   Rahm	16
Pintlis gerührter Eiskaffee   Kirsch   Rahm	14   11
Kleine Versuchung   Vanilleglace   caramelisierte Kürbiskernen   Kürbiskernöl	6

## Hausgemachte Glacen

Dunkles Schoggisorbet   Vanilleglace mit Kürbiskernen	Kugel 4.50
Vin Santo Glace   Erdbeerensorbet mit Pfeffer (V)	
Absinthe Glace   Honigglace mit Buchweizen	
Granatapfelsorbet (V)   Mango-Passionsfruchtsorbet (V)	
Kaffeeglace mit Krokant   Caramelglace mit Erdnussstückli	
Chiliglace mit Ingwer	

## Glace von Mister Cool

Vanilleglace   Schoggiglace mit Schoggistückli   Erdbeeren	Kugel 4
Schlagrahm	1.50