

Les Pins

— R E S T A U R A N T —

Die SPEISEKARTE

Liebe Gäste, unsere Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Auf Wunsch informiert Sie unser Personal gerne über die enthaltenen Stoffe.

***Bezahlen Sie Ihre gesamte Mahlzeit in bar
Als Dankeschön erhalten Sie ein kleines Geschenk.***



www.restaurantlespins.ch

ÜSI SUMMERSALAT

	ENTRÉE	PLAT
GRÜNER SALAT 	7.00	
GEMISCHTER SALAT 	9.00	16.00
AUFSCHNITTPLATTE <i>Rohschinken, scharfe Salami, Mortadella</i>	19.00	
FITNESS-SALAT <i>Gemischte Salat mit warmem Poulet</i>	17.00	24.00
WARMER ZIEGENKÄSESALAT  <i>Salat, Ziegenkäse, Baumnüsse und Honig)</i>	17.00	24.00
GOURMET-SALAT <i>Mesclun, flambierte Foie Gras ufem Toast, Himalaya-Salz, Baumnüss, Pistazie, Himbeersauce, Früchte</i>		32.00
SCHINKEN MIT MELONE <i>Als Hauptgang mit hausgmachte Pommes serviert</i>	18.00	26.00
GSCHMACK VO DE FÖRE <i>Burrata, Cherrytomaten, Rucola, Pistazie. Als Hauptgang mit hausgmachte Pommes serviert</i>	19.00	28.00
CAPRESE  <i>Mesclun, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Basilikum. Als Hauptgang mit hausgmachte Pommes serviert</i>	17.00	24.00

KINDERECKE

bis 12 Jahre



PIZZA DRAGON BALL 	15.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes frites</i>	
PORTION POMMES 	6.00
SPAGHETTI BOLOGNESE	15.00
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES	12.00
EGLIFILET MIT POMMES	18.00

SUMMER-EMPFEHLIGE

	ENTRÉE	PLAT
RINDSTATAR <i>Toast, Butter und hausgemachte Pommes</i>		36.00
LACHS-TATAR <i>Toast und Butter</i>	19.00	
CHALTE ROASTBEEF <i>Tartarsauce, hausgemachte Pommes</i>		29.00
VITELLO TONNATO <i>Als Hauptgang mit hausgemachte Pommes serviert</i>	19.00	29.00
RINDS-CARPACCIO <i>Toast und Butter. Als Hauptgang mit hausgemachte Pommes serviert</i>	17.00	26.00

SOMMER-SPEZIALITÄTE

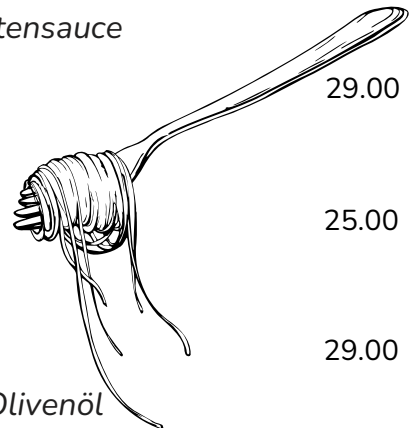
FRITTO MISTO MARE (FRITTIERTE FISCHE) <i>Chalmar, Crevetten, Wisli</i>	38.00
BUEFETATAKI <i>Sauer-süss-Sauce, Sesamöl und Nüss</i>	38.00
HEIDELBEER-RISOTTO <i>Heidelbeere, Burratina und Pistazie</i>	29.00



LA PASTA

*Au choix Penne ou Spaguetti
(Sans gluten, sur demande)*

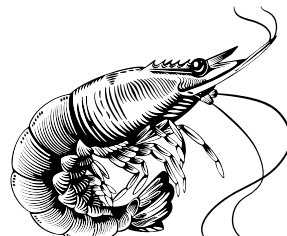
NATUR		17.00
<i>Mit Butter oder Olivenöl</i>		
BOLOGNESE		25.00
<i>Langsam gegartes Schweine- und Rindshackfleisch in Tomatensauce</i>		
HEIDELBEER-RISOTTO		29.00
<i>Heidelbeere, Burratina und Pistazie</i>		
PESTO		25.00
<i>Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Grana Padano, Olivenöl</i>		
PESTO ET BURRATA		29.00
<i>Burrata, Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Grana Padano, Olivenöl</i>		
CARBONARA ALL'ITALIANA		25.00
<i>Guanciale, Eier, Grana Padano, schwarzer Pfeffer</i>		
GRATINIERTE LASAGNE		25.00
<i>Rindshackfleisch, Tomatensauce und Béchamel</i>		
GRATINIERTE PARMIGIANA		28.00
<i>Auberginenscheiben, Mozzarella, Tomatensauce</i>		



SEE & MEER

Beilage: Pommes frites, oder Reis, Gemüse

EGLIFILETS NACH MÜLLERINART		33.00
<i>Mit Tartarsauce</i>		
KNOBLAUCHGARNELEN		34.00
<i>Mit Tartarsauce, hausgemachten Pommes</i>		
LES PINS GARNELEN		35.00
<i>Pommes frites, Rahm</i>		
FRITTO MISTO MARE (FRITTIERTER MEERESFISCH)	29.00	38.00
<i>Chalmar, Crevette und Wisli, als Vorspiis ohni Beilage</i>		



SUR ARDOISE

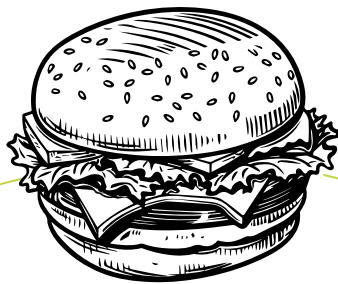
Serviert mit 3 Saucen

ENTRECÔTE AUF HEISSEM STEIN

200GR 44.00

Beilage: Pommes frites oder Reis, Gemüse

300GR 49.00



HAUSGEMachten BURGER

Alle unsere Burger werden mit Pommes serviert
Belag: Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln,
Rindfleischpatty, Haussauce

DER KLASSIKER 23.00

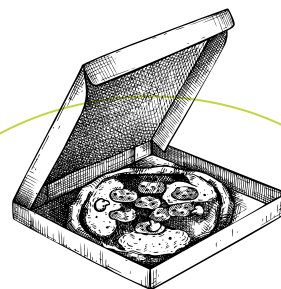
DER GRUYÈRE 25.00

LES PINS (BACON & GRUYÈRE) 27.00

PIZZAS

(Glutenfrei auf Anfrage)

PIZZA BIANCA APERITVO	12.00	SICILIA	22.00
<i>Grana Padano-Späne, Knoblauch</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Peperoni</i>	
MARGHERITA	15.00	DIAVOLA	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	
OCCHIO DI BUE	17.00	VEGETARIANA	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, rohes Ei im Ofen gegart</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni</i>	
MARINARA	16.00	TUNISINA	24.00
<i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Merguez, Peperoni</i>	
NAPOLI	21.00	TONNO	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano</i>	
FORESTIERA	20.00	RACLETTE	25.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons de Paris, Oregano</i>		<i>Mozzarella, Härdöpfel, Raclette-Chäs, Gürkli</i>	
PROSCIUTTO	21.00	STELLA	27.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schulter-Schinken, Oregano</i>		<i>Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazienstückchen</i>	
ROMANA	21.00	DI BUFFALA	27.00
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken (Schulter), Champignons</i>		<i>Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Basilikum, Grana Padano Hobel</i>	
4 STAGIONI	24.00		
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken (Schulter), Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven, Oregano</i>			
4 FORMAGGI	23.00		
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Gruyère</i>			



À l'emporter: 2.- de rabais

ROUGES

	1DL	50CL	BT
 LE VILLARSIEN Gamay - Dom. des Fosseaux	4.30	25.00	40.00
 GAMARET GARANOIR	6.00	28.00	44.00
 CHOREY-LES BEAUNE Anne et Sebastien Bidault	-	-	65.00
 SENZA PAROLE Primitivo del Salento - Pouilles	4.80	-	32.00
 NERO D'AVOLA DON TOMMASI DOC - Sicilia	6.00	-	42.00
 NERO D'AVOLA LA PROMESSA DOC - Sicilia	-	25.00	-
 PRIMITIVO NOTTE ROSSA Primitivo del Salento	5.80	-	39.00
 CANNONAU BULITAI CANTINA DOC - Sardegna	-	-	47.00
 LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Tenuta Dell'Ornellaia- Toscana	-	-	59.00
 LE DIFFESE Tenuta San Guido - Toscana	-	-	59.00
 AMARONE La Bastia - Veneto	-	-	75.00
 LE SERRE NUOVE DELL ORNELLAIA Bolgheri - Toscana	-	-	109.00
 ORNELLAIA Tenuta Dell'Ornellaia - Toscana	-	-	320,00
 TIGNANELLO Tenuta Antinori - Toscana	-	-	260,00

La CAVE

ROSÉ

	1DL	50CL	BT
 DES FOSSEAUX Pinot / Gamay VD	4.00	22.00	38.00
 3 SAISONS Gamay	4.00	22.00	-
 OEIL DE PERDRIX Bonvillars	5.50	25.00	-
 OEIL DE PERDRIX Château d'Auvernier, Neuchâtel	-	-	45.00

BLANC

	1DL	50CL	BT
 PINOT BLANC	4.50	23.00	-
 PINOT GRIS	6.00	28.00	-
 CHARMEUR Chasselas	4.00	22.00	38.00



PROSECCO

PROSECCO DAL BELLO BRUT
Millesimato Treviso

1DL	BT
9.00	39.00

BIÈRES

EN PRESSION

BIÈRE PRESSION FELDSCHLOSSCHEN	BIÈRE FELD/PANACHÉE	2DL: 3.50 3DL: 4.20 5DL: 7.00
	SUPP PICON	2DL: 1.00 3DL: 1.50 5DL: 3.00
	SUPP SIROP	2DL: 0.50 3DL: 0.50 5DL: 1.00

EN BOUTEILLE

CORONA	7.00
MORETTI	7.00
FELDSCHLOSSCHEN S/ ALCOOL	7.00
1664 BLANCHE	7.00

COCKTAILS

**SPRITZ, HUGO,
MOJITO**

12.00

NEGRONI
2CL CAMPARI, 2CL
MARTINI ROUGE, 2 CL
GIN

15.00

**MOCKTAIL
(ALKOHOLFREI)**
SPRITZ, HUGO,
MOJITO

8.00



BOISSONS

BOISSONS FROIDES

BITTER	SANPELLEGRINO BITTER, CHINOTTO	4.60
JUS MICHEL NECTAR 40% FRUIT 20CL	ORANGE, ANANAS, ABRICOT, PÊCHE, POIRE, TOMATE	5.00
SCHWEPPE	SCHWEPPE TONIC / LEMON	4.60
SODA EN BT 33CL	COCA/ZÉRO, SINALCO, RIVELLA ROUGE/BLEU, RAMSEIER	4.60
EAU EN BOUTEILLE	ARKINA NATURE / GAZ ARKINA GAZ	50cL: 5.50 BT: 9.50
SPORTIFS	EAU NATURE / GAZ	2DL: 3.20 3DL: 3.90 5DL: 5.00
	COCA, THÉ FROID/PÊCHE, LIMON CITRON, SIROP, EAU GAZ GOMMÉES	2DL: 3.30 3DL: 4.00 5DL: 5.50

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO, EXPRESSO, CAFÉ, TJHÉ, INFUSION	3.80
DOUBLE EXPRESSO	5.90
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	4.00
DÉCAFÉINÉ: CAPPUCINO. RENVERSÉ, LATTE MACCHIATO	5.10
RENVERSÉ, CAPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT CHAUD/FROID OVOMALTINE CHAUD/FROID, LAIT CHAUD/FROID	4.90
CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	6.50

APÉRITIF & SPIRITUEUX

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS	45°	2CL	4,00
MARTINI BLANC / ROUGE	15°	4CL	6,00
CAMPARI + ACC	25°	4CL	6,00
SUZE + ACC	20°	4CL	6,00
PROSECCO			9,00
PORTO SANDEMAN BLANC / ROUGE	19.5°	4CL	7,00
BLANC CASSIS VIN BLANC + LIQ CASSIS		1DL	7,00
KIR PROSECCO + LIQ CASSIS		1DL	10,00

EAU DE VIE

POMME/FRAMBOISE MORAND	43°	2CL	6,00
WILLIAMINE MORAND	35°	2CL	6,00
WILLIAMINE LA VALDÈVRE	37.5°	2CL	8,00
ABRICOTINE/MIRABELLE MORAND	43°	2CL	6,00
KIRSH	37.5°	2CL	6,00
MARC MORIN	40°	2CL	7,50
TEQUILA	38°	2CL	6,00
VIEILLE PRUNE	41°	2CL	7,50
CALVADOS	40°	2CL	7,50
REMY MARTIN	40°	2CL	11,00
VECCHIA ROMAGNA	38°	2CL	9,00
ARMAGNAC NAPOLEON	40°	2CL	10,00

GRAPPA

GRAPPA FIOR DI VITE	40°	2CL	7,00
GRAPPA NARDINI BLANCHE	50°	2CL	9,00
GRAPPA NARDINI RISERVA	50°	2CL	10,00
GRAPPA AMARONE	41°	2CL	10,00
GRAPPA NONNINO BLANCHE / PROSECCO	41°	2CL	12,00
GRAPPA SASSICAIA / TIGNANELLO / ORNELLAIA	40°	2CL	15,00

APERITIF & SPIRITUEUX

LIQUEUR

BAILEY'S	17°	4CL	8,00
AMARETTO DI SARONO	28°	4CL	8,00
AVERNA	29°	4CL	7,00
MONTENEGRO	23°	4CL	7,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	35°	4CL	7,00
LIMONCELLO	28°	4CL	6,00
GET 27	17°	4CL	6,00
FRANGELICO	20°	4CL	7,00
CYNAR	16,5°	4CL	6,00
SAMBUCA MOLINARI / GRAND MARNIER /COINTREAU	40°	2CL	6,00

RHUM

BACCARDI ANEJO / RHUM HAVANA CLUB	40°	4CL	12,00
RHUM BACARDI	37.5°	4CL	12,00
RHUM ZACAPA	40°	4CL	15,00
RHUM MATUSALEM/BARCELO IMPÉRIAL	40°	4CL	15,00

VODKA

ERISTOFF	37.5°	4CL	12,00
ABSOLUT	40°	4CL	12,00

GIN

GIN GORDON	37.5°	4CL	12,00
GIN BOMBAY / JOHNSEN/TANQUERAY	40°	4CL	12,00
GIN S/ALCOOL	37.5°	4CL	9,00

WHISKY

JACK DANIEL / JB	40°	4CL	12,00
MEKONG	35°	4CL	12,00
GLENFIDDICH	40°	4CL	15,00
GLENKINCHIE	43°	4CL	15,00
LAGAVULLIN	43°	4CL	18,00