

# P Y R ^ M I D E RESTAURANT

## OSTERMENÜ | EASTER MENU

JACOBSMUSCHELN GEBRATEN (Frankreich)  
Gaspacho -Salat (Rote Zwiebeln | Paprika | Gurken | Tomaten)  
SCALLOPS PAN FRIED (France)  
Gaspacho Salad (red onions | bell pepper | cucumbers | tomatoes)  
16.-

^^^

LAMMKARRE GEBRATEN (Neuseeland)  
im Alpenkräutermantel | Sauce Béarnaise | Weisse Spargeln | Kartoffelkrapfen  
RACK OF LAMB (New Zealand)  
coated in alpine herbs | sauce Bearnaise | white asparagus | fried potato crullers  
52.-

ODER | OR

LACHSTRANCHE AUF DER HAUT GEBRATEN (Norwegen)  
Sauce Béarnaise | Weisse Spargeln | Kartoffelkrapfen  
FRIED PAVE OF SALMON (Norway)  
sauce Bearnaise | white asparagus | fried potato crullers  
36.-

ODER | OR

WEISSWEIN-RISOTTO  
gebratenes und gedämpftes Saisongemüse  
WHITE WINE RISOTTO  
fried and steamed seasonal vegetable  
28.-

^^^

SCHOKOLADEN SOUFFLEE  
Hibiskus-Gelée | Minzschaum  
CHOCOLATE SOUFFLEE  
Hibiscus jelly | peppermint foam  
12.-

Menu Fleisch complet | *meat menu complet* 74.-  
Menu Fisch complet | *menu fish complet* 60.-  
Menu Vegetarisch complet | *menu vegetarian complet* 52.-



SPARGEL-ERDBEER SALAT  
Mango-Vinaigrette | Humus | Wildkräuter  
ASPARAGUS-STRAWBERRY SALAD  
Mango vinaigrette | Humus | wild herbs  
16.-

SPARGEL-VARIATION  
Weisse und grüne Spargeln | hausgemachte Hollandaise  
Butterkartoffeln  
ASPARAGUS VARIATION  
white and green asparagus | homemade sauce Hollandaise  
Buttered boiled potatoes  
Vorspeise | starter (150g) 19.-  
Portion (250g) 27.-

SPARGELVARIATION (150g) SERVIERT MIT:  
ASPARAGUS VARIATION (150g) SERVED WITH

NORWEGISCHER RAUHLACHS | Norwegian smoked salmon  
32.-  
MAISPOULARDE | MAIZE POULARD  
37.-  
RINDS-ENTRECÔTE (180g) | BEEF SIRLOIN STEAK  
52.-

### OSTERN

Karfreitag | 10.30 – 14.00 **Brunch** | 18.00 bis 23.00 Uhr à la carte + Ostermenü  
Karsamstag 17.00 bis 23.30 Uhr | à la carte + Ostermenü  
Ostersonntag | 10.30 – 14.00 **Brunch** | 18.00 bis 23.00 Uhr à la carte + Ostermenü  
Ostermontag | Ruhetag

## SPARGELN | ASPARAGUS

GEMISCHTER BLATTSALAT | Dressing nach Wahl  
French | Italian | Tomaten-Knoblauch | Tages-Dressing  
*MIXED LETTUCE with dressing of your choice*  
French | Italian | tomato-garlic | dressing of the day  
12.-

PULPO SALAT  
gegrillter Pulpo auf  
Paprika- | Gurken- | Tomaten- | Zwiebel-Salat  
*OCTOPUS SALAD*  
*grilled octopus*  
bell pepper- | cucumber- | tomato- | onion salad  
18.-

TATAR vom RINDSFILET  
handgeschnitten | Senf | Zwiebeln | Essiggurke  
Toast | Butter  
*TATAR of BEEF FILLET*  
*hand chopped | mustard | onions | gherkin*  
*toast | butter*  
29.-  
+ Whisky | Cognac  
+ 3.5

YING & YANG  
Spargel- | Bärlauch-Suppe | Kräuter-Croutons  
Crevetten-Spiess  
*YING & YANG*  
*asparagus- | wild garlic soup | herb croutons*  
*king prawns skewer*  
16.-  
ohne Crevetten | without king prawns  
11.-

## VORSPEISEN | STARTERS

ZUCCHINI CARPACCIO

Avocado-Mango Tatar

Zitronenrahm

*ZUCCHINI CARPACCIO*

*avocado-mango tartar*

*lemon cream*

14.-

GEMÜSE-RÖSTI

Kartoffel-Rösti | saisonales Gemüse

Mozzarella | Wildkräuter-Salat

*VEGETABLE RÖSTI*

*Potato Rösti | seasonal vegetable*

*mozzarella | wild herbs salad*

25.-

POULETBRUST (Schweiz)

gefüllt mit Frischkäse und Spinat | Sherry-Sauce

Tagliatelle | Zucchini

*CHICKEN BREAST (Switzerland)*

*stuffed with cream cheese and spinach | sherry sauce*

*tagliatelle | zucchini*

31.-

**WEINEMPFEHLUNG | WINE RECOMMENDATION**

WEISSBURGUNDER

(Pinot blanc | Weissburgunder)

Weingut Steininger

Langenlois | Kamptal | Österreich

10cl 8.-

75cl 54.-

WOCHEN-HITS | WEEKLY SPECIAL

HAUSGEMACHTE RIESEN-RAVIOLI  
Pilz Füllung | Bärlauch-Sauce  
*HOMEMADE GIANT RAVIOLI*  
*mushrooms centred | wild garlic sauce*  
28.-

THUNFISCH GEBRATEN (180g)  
Safran-Sauce | Kefen | Rüebli | Paprika  
lauwarmer Fregola-Kräutersalat  
*TUNA PANFRIED (180g)*  
*saffron sauce | sugar peas | carrots | bell pepper*  
*lukewarm Fregola-herbs salad*  
49.-

RINDS-ENTRECÔTE (180g)  
grilliert | Barolo Jus | Rotwein-Schalotten  
Pak Choi | Macaire Kartoffeln  
*BEEF SIRLOIN STEAK (180g)*  
*grilled | Barolo gravy | red wine shallots*  
*bok choy | Macaire potatoes*  
54.-

WIENER KALBSSCHNITZEL  
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | Zitrone  
*VEAL SCHNITZEL 'VIENNA-STYLE'*  
*roast potatoes | seasonal vegetable | lemon*  
45.-  
kleine Portion | *small portion*  
30.-

KALBSGESCHNETZELTES PYRAMIDE-STYLE  
Zwiebeln | Champignons | Weisswein-Rahmsauce |  
Kartoffel-Strohhaube  
*SLICED VEAL PYRAMID-STYLE*  
*onions | mushrooms | white wine cream sauce |*  
*potato straw cover*  
42.-  
kleine Portion | *small portion*  
28.-

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Ihr Gastgeber*

*Dear Guest*

*Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that can cause  
allergies or intolerances.  
your host*

Fisch- und Fleischherkunft

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Lachs                 | Norwegen             |
| Polpo                 | Nordost Atlantik     |
| Crevetten             | Vietnam              |
| Thunfisch             | Ostpazifischer Ozean |
| Maispoularde          | Frankreich           |
| Rind   Kalb   Schwein | Schweiz              |

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| <i>Fish- and meat origin</i>     |                            |
| <i>Salmon</i>                    | <i>Norway</i>              |
| <i>Octopus</i>                   | <i>North East Atlantic</i> |
| <i>King prawns</i>               | <i>Vietnam</i>             |
| <i>Tuna</i>                      | <i>East Pacific Ocean</i>  |
| <i>Maize Poulard</i>             | <i>France</i>              |
| <i>Beef fillet   Veal   Pork</i> | <i>Switzerland</i>         |

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)  
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt) 7.7 %  
*All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT 7.7 %.*

## DEKLARATIONEN | DECLARATION