

GastrokolumneVersöhnt mit der Welt

Die ZSZ testet Restaurants in der Region. Heute: das Restaurant Pyramide in Wollerau.

Meinung: Elvira Jäger
Publiziert: 17.11.2021, 10:03



Zergehen der Autorin förmlich auf der Zunge: Die Gnocchi im Restaurant Pyramide in Wollerau.
Foto: Elvira Jäger

Es gibt Tage, an denen man gescheitert im Bett bliebe. Der Computer tut nicht so, wie er sollte, die Bahn meldet Zugausfälle, der Regen kommt von schräg vorne. Und dann betritt man einen grosszügigen Raum, wird empfangen von freundlichem Personal, eingehüllt von Wärme, setzt sich auf einen bequemen Stuhl und ist zum ersten Mal an diesem Tag froh, aufgestanden zu sein.

Die gläserne Pyramide mit dem gleichnamigen Restaurant liegt im Zweckbauten-Niemandsland zwischen Wollerau und Samstagern. Im Inneren überzeugt das Lokal aber mit viel Holz und unaufgeregter, moderner Architektur. Noch überzeugender ist unsere Kellnerin, eine junge Hamburgerin mit russischen und schweizerischen Wurzeln, die zuverlässig dann zur Stelle ist, wenn wir etwas brauchen.



Saftig: Das Schweinskotelett mit Bratkartoffeln für 34 Franken.
Foto: Elvira Jäger

Von der Mittagskarte mit vier Vorspeisen und fünf Hauptgerichten bestellen wir einen Nüsslisalat (13 Fr.), der etwas knackiger sein dürfte, und die sehr feine Zucchetticremesuppe mit Kartoffelcroûtons (im Menü inbegriffen). Die Hauptgerichte sind alle sehr schön angerichtet und gefallen auch dem Gaumen. Die Gnocchi an Pilzragout mit frischem Spinat (22 Fr.) zergehen förmlich auf der Zunge – kein Vergleich mit den Gummidingern aus dem Beutel. Das Schweinskotelett (34 Fr.) ist saftig, und auch die Bratkartoffeln sowie das Gemüse an würzigem Pesto ernten viel Lob. Von der Fischtrilogie mit Lachs, Garnelen und Pangasius (25 Fr.) überzeugt der Lachs am meisten.



Fischtrilogie mit Pommes.
Foto: Elvira Jäger

Die Weinkarte enthält zahlreiche einheimische Gewächse ab der benachbarten Leutschen; wir entscheiden uns dennoch für einen Ribera del Duero (9 Fr./dl). Der Zigarrenfreund am Tisch nimmt im Übrigen erfreut das grosszügige, englisch gestylte Fumoir zur Kenntnis. Ein Angebot, das wir im Gegensatz zu vier Herren im Anzug allerdings nicht nutzen.

Der italienische Koch erkundigt sich zum Schluss, wie es uns geschmeckt hat und verrät, dass das Kotelett zu Lebzeiten ein Säuli im Muotatal war und dass er die köstliche Pestosauce natürlich selbst macht. Dass wir kein Dessert mehr mögen, verstimmt ihn nicht, im Gegenteil. Er bringt uns drei Glace-Pralinés an den Tisch, die uns mit der Unbill der Welt endgültig versöhnen.

Restaurant Pyramide, Samstagenstrasse 41, 8832 Wollerau. +41 43 888 96 36
Öffnungszeiten: Mo 11–14 Uhr, Di–Fr 11–14 Uhr und 17.30–22.30 Uhr, Sa 17.30–22.30 Uhr.
Infos: www.restaurant-pyramide.ch