

P Y R ^ M I D E RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN

**geschätzter Gast | unsere Philosophie heisst:
frisch | saisonal | regional
liebepoll | schmackhaft | kreativ zubereitet**

Guten Appetit wünscht Ihnen Anthony mit Team

WELCOME

**dear guest | our philosophy calls:
fresh, seasonal | regional
prepared loving | tasty | creative**

Anthony and team wish you a good appetite

SPEISEKARTE | MENU

**5 Gänge Menü a discretion des Chefs : CHF 91.-
5 course menu a discretion of the chef: CHF 91.-**

P Y R A M I D E RESTAURANT

GEMISCHTER BLATTSALAT
Dressing nach Wahl
French | Balsamico | Haus- Dressing
MIXED SALAD
with dressing of your choice
french | balsamic | dressing of the day
14.-

VITELLO TONNATO
VITELLO TONNATO
21.-

GEGRILLTER SPARGEL IM SPECKMANTEL
Pochierte Eier | Sauce Hollandaise
GRILLED ASPARAGUS WRAPPED IN BACON
Poached eggs | hollandaise sauce
18.-

ARTISCHOCKEN CARPACCIO
Zitrone | Crème Fraiche | Garntiur
ARTICHOKES CARPACCIO
Lemon | Crème Fraiche | Garntiur
16.-

TERRINE VOM SEEHECHT
Lauch | Kartoffeln | Randen und Zitronendip
TERRINE OF HAKE
Leeks | Potatoes | Beetroot and lemon dip
19.-

Randen-Cremesuppe
Marinierte Burrata
Beetroot cream soup
Marinated burrata
15.-

VORSPEISEN | STARTERS

P Y R \wedge M I D E RESTAURANT

TAGLIATELLE
Wildschweinragu
TAGLIATELLE
Wild boar ragu
28.-

XXL Raviolo mit Ricotta
Spargel | Butter | Salbei | Parmesan
XXL Raviolo with ricotta
Asparagus | Butter | Sage | Parmesan
25.-

TAGLIOLINI
Weisses Kalbsragu | Morchelsauce
TAGLIOLINI
White veal ragu | morel sauce
34.-

PASTA | PASTA

P Y R M I D E RESTAURANT

Vegi / Vegi

GRATINIERTER BLUMENKOHL
Spargelsalat | Creme fraiche
CAULIFLOWER AU GRATIN
Asparagus salad | Creme fraiche
27.-

Fisch / Fish

STEINBUTT FILET AN KRÄUTERKRUSTE
Süsskartoffel Gratin | Brokkoli
TURBOT FILLET ON HERB CRUST
Sweet Potato Gratin | Broccoli
48.-

Fleisch / Meat

PATA NEGRA KOTELETT (SCHWEIN)
Bratkartoffeln | Spinatsouffle
PATA NEGRA CHOP (PORK)
Fried potatoes | Spinach soufflé
45.-

RINDSBRASATO AL BAROLO
Buttertagliolini | Minikarotten
BEEF BRASATO AL BAROLO
Butter tagliolini | Mini carrots
32.-

SURF & TURF RINDS FILET VOM GRILL (250 G)
Crevetten | Morchelrisotto | Kräuterbutter
GRILLED SURF & TURF BEEF FILLET (250 G)
Prawns | Morel risotto | Herb butter
61.-

VEGETARISCH | FISCH | FLEISCH | VEGI | FISH | MEAT

P Y R A M I D E RESTAURANT

RINDSTATAR | BEEF TATAR

Senf | Zwiebeln | Essiggurken
mild | medium | scharf | Brioche-Toast | Butter
mustard | onions | gherkins
mild | medium | spicy | brioche toast | butter
Vorspeise | starter **24.-** | **34.-** Portion | *portion*
+ Whisky | Cognac | Calvados **4.5**

KALBSGESCHNETZELTES PYRAMIDE-STYLE | SLICED VEAL PYRAMID-STYLE

Zwiebeln | Champignons | Weisswein-Rahmsauce
Rösti
onions | mushrooms | white wine cream sauce
Rosti
42.- | **30.- klein** | *small*

WIENER KALBSSCHNITZEL | VEAL SCHNITZEL 'VIENNA-STYLE

Zitrone | Pommes frites | saisonales Gemüse
lemon | French fries | seasonal vegetable
42.- | **30.- klein** | *small*

RICOSTELLER

Buntes Gemüse vom Grill
RICOS PLATE
grilled seasonal vegetables
28.- | **22.- klein** | *small*

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

Herkunft

Kalb	Schweiz
Seehecht	Schweiz (Zug)
Artischocken	Italien
Spargel	Peru
Wildschwein	Italien
Steinbutt	Italien
Schwein	Spanien
Rind	Schweiz / Spanien
Crevetten	Atlantik
Brot	Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt) 8.1 %
All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT 8.1 %.

KLASSIKER | CLASSICS | DEKLARATIONEN | DECLARATION

P Y R A M I D E RESTAURANT

SCHOKO-ZIGARRE MIT NUSSGLACE
CHOCOLATE CIGAR WITH NUT ICE CREAM
11.-

SCHOKOLADENSOUFFLE
Vanille Glace & Zitronen Gelee
CHOCOLATE SOUFFLE
Vanilla Ice Cream & Lemon Jelly
15.-

TIRAMISU ALLA CLAUDIA
TIRAMISU ALLA CLAUDIA
11.-

PISTAZIEN-HIMBEEREN MERINGUE
PISTACHIO RASPBERRY MERINGUE
12.-

Honig-Mascarpone-Clementinen Parfait mit Jinpero superiore
Honey mascarpone-clementine parfait with Jinpero superiore
15.-

Glace: Vanille, Nuss, Pistazien
Ice cream: Vanilla, Nut, Pistachio

Sorbets: Himbeer, Zitrone, Clementine
Sorbets: Raspberry, Lemon, Clementine

DESSERTS | *DESSERTS*

P Y R \wedge M I D E
RESTAURANT