

P Y R M I D E

R E S T A U R A N T

PIKANTE «MOZARTKUGEL»

Wildschwein-Hackbällchen umhüllt mit einem Schokoladen-Rotweinmantel |
Reh-Carpaccio | Sauce Cumberland
SPICY "MOZART" BALL
Meat ball of boar covered in a chocolate-red wine coat |
venison carpaccio | sauce cumberland
26.-

HIRSCHPFEFFER

Rotkohl | Rosenkohlblätter | Haselnuss-Spätzle | Preiselbeerbirne
JUGGED VENISON
red cabbage | brussels sprouts leaves | hazelnut spaetzle |
pear with cranberry sauce
42.-

REHRÜCKEN

Maronen-Feigenpüree | Orangen-Rosenkohlblätterm Gemüse
Rotweinsauce
SADDLE OF VENISON
chestnut-fig puree | orange-brussels sprout leaves vegetables
red wine sauce
58.-

GEBRATENES WILDSCHWEINENTRECÔTE

mit Kräuter-Parmesankruste | Zwetschgensauce
Kartoffelsoufflé | glasierte Rüebli-Spaghetti
FRIED WILD BOAD ENTRECÔTE
with herb-parmesan crust | plum sauce
potato soufflé | glazed carrot spaghetti
42.-

DIE WILDEN VEGIS

eine Variation der Wildbeilagen
wild vegetarian
the side dishes of game
28.-

WILDZEIT | TIME OF GAME

GEMISCHTER BLATTSALAT | Dressing nach Wahl
French | Italian | Waldbeeren | Tagesdressing
MIXED LETTUCE with dressing of your choice
French | Italian | wild berries | dressing of the day
12.-

NÜSSLISALAT
Parmaschinken-Chip | gekochtes Wachtelei | geröstetes Ciabatta
French-Dressing
LAMB'S LETTUCE
chip of Parma ham | boiled quail egg | roasted ciabatta
french dressing
18.-

KALTE ENTENBRUST TRANCHEN
geröstete Baumnüsse | marinierte Kürbisperlen
Salat | Holunderbeeren Dressing
COLD SLICES OF DUCK BREAST
roasted walnuts | marinated pearls of pumpkin
salad | elderberry dressing
19.-

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN
Algen-Sesam-Salat | Zucchetti-Blüte
FRIED SCALLOPS
wakame seaweed | zucchini flower
27.-

EIERSCHWÄMMLI-CAPPUCCINO
Speckschaum | Kartoffelspirale
chanterelle cappuccino
whipped cream with bacon | potato spirals
13.-

VORSPEISEN | STARTERS

LAUWARME FEIGEN

gespickt mit Roquefort | Blattsalat | Parmaschinken

LUKE WARM FIGS

Spiked with roquefort cheese | leaf salad | Parma ham (Italian)

15.-

VEGETARISCHE CAPUNS

Weisswein-Sauce | geröstete, gezupfte Brot-Croûtons

VEGETARIAN CAPUNS

white wine sauce | roasted bread croutons

27.-

WILDSCHWEIN-GULASCH (Österreich)

Haselnuss-Spätzle | Rotkraut | glasierte Marroni

BOAR GOULASH (Austria)

hazelnuts spätzle | red cabbages | glazed marrons

36.-

WEINEMPFEHLUNG | WINE RECOMMENDATION

ROERO docg (100% Nebbiolo)

Ermanno Costa, Canale d'Alba

Piemont | Italien

75cl 64.-

10cl 9.5

WOCHEN-HITS | WEEKLY SPECIAL

PELATI TOMATEN

gefüllt mit zweierlei Käse | Zucchini-Mantel
gebratene Polenta Würfel | Oregano-Espuma | Paprika Chutney

PELATI TOMATOES

*stuffed with two different cheese | coated in zucchini
fried polenta cubes | oregano espuma | paprika chutney*

28.-

SEETEUFEL-MEDAILLON

Kräuter-Nussmantel | Weisswein-Kräutersauce
Venere Risotto | dreierlei Rüebl-Spaghetti

MONKFISH MEDALLIONS

*coated in herbs and nuts | white wine sauce
Venere risotto | three different carrots stripes*

40.-

RINDSFILET vom Grill

Barolo Sauce | Kartoffel-Nougat-Püree
Federkohl | Tomaten Concassée

GRILLED BEEF FILLET

*Barolo sauce | potato nougat puree
curly kale | tomato cubes | sweet potato fries*

200g 69.-

WIENER KALBSSCHNITZEL

Kartoffelgratin | Zitrone
VEAL SCHNITZEL 'VIENNA-STYLE'
potatoes gratin | lemon

45.-

kleine Portion | *small portion*

26.-

KALBSGESCHNETZELTES PYRAMIDE-STYLE

Rahmsauce | Kartoffel-Strohhaube
SLICED VEAL PYRAMID-STYLE

cream sauce | potato straw cover

42.-

kleine Portion | *small portion*

24.-

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	Atlantik
Jacobsmuscheln	Nordwest Pazifik
Seeteufel	Nordost Atlantik
Parmaschinken	Italien
Ente	Ungarn
Rindsfilet	Schweiz
Kalb Rind Poulet	Schweiz
Wildschwein Reh	Österreich
Hirsch	Schweiz Neuseeland

Fish- and meat origin

Salmon	Atlantic
Scallops	North West Pacific
Monkfish	North East Atlantic
Parma ham	Italy
Duck	Hungary
Beef fillet	Switzerland
Veal Beef Chicken	Switzerland
Wild boar Venison	Austria
Deer	Switzerland New Zealand

*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