

P Y R M I D E

R E S T A U R A N T

HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI

Zwiebel-Essenz mit Karotten | Sellerie Stroh

HOMEMADE OXTAIL RAVIOLI

onions essence | celery crispy

21.-

RATATOUILLE TÖRTCHEN

im Backpapier gegart

Oregano-Oliven-Tomaten-Ragout | Kräuter-Chips

RATATOUILLE TARTELETT

steamed in baking paper

oregano-olives-tomato stew | herbs chips

28.-

WACHTEL GESCHMORRT

gefüllt mit Speck | Äpfel | Orangen

auf Lauch-Carpaccio | grüne Pfeffer-Rahmsauce

Kartoffelkrapfen

BRAISED QUAIL

stuffed with bacon | apple | orange fried | orange

at leek carpaccio | creamy green pepper sauce

potato dauphine

33.-

SCHWEINSFILET

mariniert mit BBQ Ananas | Sous-Vide gegart

Bohnenragout | cremige Polenta

PORK FILLET

marinated with BBQ pineapple | sous-vide cooked

beans stew | creamy polenta

39.-

SAISONAL | SEASONAL

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

THUNFISCH TATAR
grünes Apfel-Gelee mit Mango Kaviar
Kräutersalat | Wasabi-Sesam Dressing
TUNA TATAR
green apple jelly with mango caviar
herb salads | wasabi sesame dressing
19.-

FISH & CHIPS
Tagesangebot
3 verschiedene Dip Saucen | Honigsenf | Knoblauch | Erbsen
FISH & CHIPS
offer of the day
3 different dip sauces | honey-mustard | garlic | peas
24.-

RANDENCREMESUPPE
Zander Saltimbocca | Kräuterschaum
BEETROOT CREAM SOUP
saltimbocca of zander | herbs foam
14.5
ohne Zander | *without zander*
10.-

VORSPEISEN | STARTERS

VITELLO TONNATO (Schweiz)
frittierte Kapern | Zwiebelringen |
Kresse-Portolak-Salat
VITELLO TONNATO (Switzerland)
*fried capers | onion rings
cress portulac salad*
18.-

LINSEN-GEMÜSECURRY
Kartoffeln | Rüebli | Sellerie | Kefen |
Kichererbsen | Zucchini | Kräutersalat
LENTIL VEGETABLE CURRY
*potatoes | carrots | celery | sugar peas |
chickpeas | courgette | herb salad*
25.-

GEBRATENES SCHWEINSKOTELETT
(220 gr | Schweiz)
Antipasti Gemüse | Kräuterbutter |
Rosmarin-Kartoffeln
FRIED PORK CHOP
(220 gr | Switzerland)
*with antipasti vegetables |
herb butter | rosemary potatoes*
32.-

WEINEMPFEHLUNG | WINE RECOMMENDATION
2016 DOTRERA
(40% Carignan | 30% Grenache | 14% Syrah | 16% Chenanson)
Côtes Catalanes igp | Grand vin de Roussillon
Domaines de Mas Llossanes | Tareach | Südfrankreich
10cl 9.5
75cl 64.-

WOCHEN-HITS | WEEKLY SPECIAL

SÜSSKARTOFFEL GEFÜLLT

Kichererbsen-Pfefferminz-Salat (warm) | Gurken Carpaccio
zweierlei Sour Creams | Zitrone | Chili

STUFFED SWEET POTATO

*chick peas-peppermint salad (lukewarm) | cucumber carpaccio
two different sour creams | lemon | chili*

28.-

LACHS VARIATION

gebraten in Estragon-Butter mit Tomaten-Ragout

Sous-Vide gegart in Safran-Öl auf Blattspinat

warm geräuchert auf Honiggurken

Fregola-Risotto (Teigwaren Kügelchen)

VARIATION OF SALMON

sautéed in tarragon butter with tomatoes stew

sous-vide cooked in saffron oil at leaves spinach

lukewarm smoked at honey cucumbers

fregola risotto (pasta bead)

38.-

RINDSFILET WELLINGTON

mal anders | im Blätterteig Ring | Rotweinsauce

gebratene Pilze auf Sellerie-Püree | sautiertes Gemüse mit Kräutern

BEEF FILLET WELLINGTON

something different | ring of puff pastry | red wine sauce

fried mushrooms at celery puree | sautéed vegetable with herbs

68.-

WIENER KALBSSCHNITZEL

Getrübelter Kartoffelstock | Nüsslisalat | French-Dressing | Zitrone

VEAL SCHNITZEL 'VIENNA-STYLE'

truffled mashed potatoes | lamb lettuce | French dressing | 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
	Thunfisch	Westlicher Pazifik
	Zander	Polen
	Wachtel	Italien
Rohschinken Speck Ochsenschwanz		Schweiz
	Rindsfilet Kalb	Schweiz

Fish- and meat origin

	Salmon	Norway
	Tuna fish	West Pacific
	Zander	Poland
	Quail	Italy
Raw Ham Bacon Oxtail		Switzerland
	Beef fillet Veal	Switzerland

*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