

P Y R  M I D E
R E S T A U R A N T

**MENÜVORSCHLÄGE
AB 10 PERSONEN**



**ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS.
GENIESSEN EINE KUNST.**

3 GANG MENÜ | 3 COURSES MENU

MENÜ 1

GEMISCHTER BLATTSALAT
Rübli | Radieschenstreifen
an Tomaten-Knoblauchdressing

^^^

GEBRATENE MAISPOULETBRUST
Sautiertem Romanesco | Nussbutter
Süßkartoffelstock mit Orangenjus

^^^

MANDEL PANNA COTTA
auf Waldbeerenspiegel

MIXED LEAF SALAD
carrots | radish stripes
tomato-garlic dressing

^^^

FRIED MAIZE CHICKEN BREAST
sautéed Romanesco | brown butter
mashed sweet potatoes with orange juice

^^^

ALMOND PANNA COTTA
forest berries mirror

Preis pro Person 45.-

MENÜ 2

SCHWARZWURZEL CREMESUPPE
Rote Beete Stroh

^^^

SCHWEINSNIERSTÜCK
mit Zwetschgen gefüllt | im Ganzen gebraten
Thymianjus
grüne Bohnen | cremiger Polenta

^^^

WARMER APFELKUCHEN ALLA LAURA
Zimtschaum

BLACK SALSIFY CREAM SOUP
beetroot hay

^^^

LOIN OF PORK
stuffed with plums | roasted en bloc
thyme gravy
green beans | creamy polenta

^^^

LUKEWARM APPLE PIE LAURA STYLE
cinnamon foam

Preis pro Person 48.-

MENÜ 3

SPINAT-RICOTTA RAVIOLI
Salbei-Butter

^^^

SALTIMBOCCA VOM ZANDER
Zitronensauce
Safran-Risotto | Bok Choy Gemüse

^^^

GEBACKENER APFELSTRUDEL
Vanille Espuma | Bratapfelglace

SPINACH RICOTTA RAVIOLI
Sage butter

^^^

SALTIMBOCCA OF PIKEPERCHE
lemon sauce
saffron risotto | bok choy vegetable

^^^

BAKED APPLE STROUDEL
vanilla foam | baked apple ice cream

Preis pro Person 52.-

VEGETARISCHE VARIANTE

anstatt Fleisch oder Fisch

PILZ RISOTTO
Ruocla Salat | Parmesan Späne

ODER

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI
Champagner Schaum

ODER

ZUCCHINI-PICCATA
Tomaten-Spaghetti | Basilikum

VEGETARIAN OPTIONS

INSTEAD OF MEAT OR FISH

MUSHROOM RISOTTO
rocket salad | parmesan shavings

OR

HOMEMADE PUMPKIN RAVIOLI
Champagne foam

OR

ZUCCHINI PICCATA
tomato-spaghetti | basil

4 GANG MENÜ | 4 COURSES MENU

MENÜ 1

POULET INVOLTINI
gefüllt mit Pilzen | Tomatensauce
Kresse-Salat

^^^

MORCHELSCHAUM-CAPPUCCINO
gefüllter Tortellini

^^^

WILDHACKBRATEN
Preiselbeer-Sauce
Spätzle | Rotkohl

^^^

PANNA COTTA
Beeren-Coulis

INVOLTINI OF CHICKEN
stuffed with mushrooms | tomato sauce
cress salad

^^^

CAPPUCCINO OF MORRELS
stuffed tortellini

^^^

MEAT LOAF OF GAME
cranberry sauce
spätzle | red cabbage

^^^

PANNA COTTA
berries coulis

Preis pro Person 59.-

MENÜ 2

SCHAUMIGE WEISSWEINSUPPE
Brotcrouton

^^^

MELONEN-SORBET

^^^

TAFELSPITZ

Bouillon Kartoffeln | gedünstetes Gemüse
frisch geriebenem Meerrettich

^^^

KÄSEAUSWAHL
verschiedenen Marmeladen
hausgebackenem Früchtebrot

FLUFFY WHITE WINE SOUP
bread croutons

^^^

MELON SHERBET

^^^

PRIME BOILED BEEF

bouillon potatoes | steamed vegetable
fresh grated horse radish

^^^

CHOISE OF CHEESE
different marmalades
homemade fruits bread

Preis pro Person 65.-

MENÜ 3

MARINierter THUNFISCH
Sesam | Wildkräutersalat

^^^

KÜRBIS-KOKOSSUPPE
Popcorn

^^^

GEBRATENE LACHSTRANCHE
Safran-Pappardelle mit grünem Spargel
frittiertem Knoblauch | Randenblätter

^^^

ZWETSCHGEN-PARFAIT
Saisonfrüchten

MARINATED TUNA
sesame | edible wild herbs salad

^^^

PUMPKIN-COCONUT SOUP
popcorn

^^^

FRIED TRANCHE OF SALMON
saffron noodles with green asparagus
deep fried garlic | beetroot leaves

^^^

PLUMS PARFAIT
seasonal fruits

Preis pro Person 69.-

VEGETARISCHE VARIANTE

anstatt Fleisch oder Fisch

BUCHWEIZEN-BLINI TÖRTCHEN
gebratenem, saisonalem Gemüse
Randenschaum

ODER

Gefüllte FRÜHLINGSROLLE
auf Erbsen-Rüblipüree
Selleriechips | Chili-Öl

ODER

SAISONALES PILZ-RISOTTO
Kräutersalat | gebackenem Burrata

VEGETARIAN OPTIONS

INSTEAD OF MEAT OR FISH

BUCKWHEAT BLINI TARTLET
fried seasonal vegetable
beetroot foam

OR

STUFFED SPRINGROLL
peas-carrots puree
celery chip | chili oil

OR

SEASONAL MUSHROOM RISOTTO
herbs salad | deep fried burrata

5 GANG MENÜ | 5 COURSES MENU

MENÜ 1

EINGELEGTE KÜRBISSCHNITZE
Nüsslisalat | karamellierte Baumnüssen

^^^

MINESTRONE
in der Fleischtomate serviert

^^^

ORANGENSORBET

Aperol

^^^

KALBS-OSSOBUCO
Safran-Risotto
lauwarmer Tomaten-Cashew Nuss Salat

^^^

OBST CARPACCIO
rotem Vanille-Quinoapudding
Pfefferminz-Chip

MARINATED PLUMPKIN SLICES
lamb's lettuce | caramelized walnuts

^^^

MINESTRONE
served in a beef tomato

^^^

ORANGE SHERBET

Aperol

^^^

VEAL OSSO BUCO
saffron risotto
lukewarm tomato-cashew nuts salad

^^^

FRUITS CARPACCIO
red vanilla-quinoa pudding
peppermint chip

Preis pro Person 83.-

MENÜ 2

FRISCHKÄSE-TERRINE
getrockneten Tomaten | Pumpernickel

^^^

Vanillesierte JAKOBSMUSCHEL
Wildkräutersalat | Paprika-Espuma

^^^

Limetten Sorbet Hugo

^^^

GEBRATENE ENTENBRUST
mit Honig glasierten Walnuss-Schupfnudeln
Kürbiswürfel

^^^

Zweierlei SCHOKOLADENMOUSSE
Beeren | Minze-Öl

CREAM CHEESE TERRINE
air-dried tomatoes | pumpernickel

^^^

VANILLAIZED SCALLOP
edible wild herbs salad | bell pepper foam

^^^

LIME SHERBET HUGO

^^^

FRIED DUCK BREAST
honey glazed walnut-finger shaped
potato dumpling | pumpkin cubes

^^^

DUO OF CHOCOLATE MOUSSE
berries | peppermint oil

Preis pro Person 89.-

MENÜ 3

RINDS-TATAR
frittierten Kapern | Senfglace | Chili-Öl
Toast

^^^

NÜSSLISALAT
French-Dressing | gehacktes Ei

^^^

COCA COLA-KIRSCHEN SORBET
Rum

^^^

GEBRATENES REHRÜCKENFILET
Maroni-Feigenpüree
Rosenkohl mit Orangenfilets

^^^

ESPRESSO CREME BRULÉE
Schokoladenglace | Waffelhüppchen

BEEF TATAR
fried capers | mustard ice cream | chili oil
toast

^^^

LAMB'S LETTUCE
French dressing | chopped egg

^^^

COCO COLA CHERRY SHERBET
rum

^^^

FRIED FILLET OF VENISON
chestnuts-fig puree
Brussels sprouts with orange fillets

^^^

ESPRESSO CRÉME BRÛLÉE
chocolate ice cream | wafer curls

Preis pro Person 95.-

VEGETARISCHE VARIANTE

anstatt Fleisch oder Fisch

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
gefüllt mit geräuchertem Büffelmozzarella
Tomaten-Zwiebelkompott | Basilikum-Pesto

ODER

GEBRATENER TOFU
Gemüse-Curry | Sesam-Ingwer-Reis
Lotuswurzel-Chips

ODER

AUBERGINE gefüllt
mit Saisongemüse an Paprikaschaum
Rissolé-Kartoffeln | Estragon-Öl

VEGETARIAN OPTIONS

INSTEAD OF MEAT OR FISH

HOMEMADE RAVIOLI
stuffed with smoked buffalo mozzarella
tomato-onions compote | basil pesto

OR

FRIED TOFU
vegetable curry | sesame-ginger rice
lotus root chips

OR

STUFFED EGG PLANT
seasonal vegetable | bell pepper foam
rissolé potatoes | tarragon oil

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

DEKLARATIONEN | DECLARATION

Fisch- und Fleischherkunft <i>Fish- and meat origin</i>	Bezugsland <i>country</i>
Lachs <i>salmon</i>	Schottland <i>Scotland</i>
Jacobsmuscheln <i>scallops</i>	Frankreich <i>France</i>
Thunfisch <i>tuna fish</i>	Nordatlantik <i>North Atlantic</i>
Zander <i>pike perches</i>	Polen <i>Poland</i>
Rohschinken <i>raw ham</i>	Italien <i>Italy</i>
Poulet <i>chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Wildhackbraten <i>game meat loaf</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schweinefleisch <i>pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Kalb <i>veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Reh <i>Venison</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Ente <i>duck</i>	Frankreich <i>France</i>

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