



FONDUE-HÜTTLI ist offen

4 verschiedene Fondue,
Raclette à discretion | 8 Käsesor
Öffnungszeiten | Di - Sa ab 18.00
Reservation von Vorteil

P Y R A M I D E
FONDUE-HÜTTLI

WEIHNACHTSFERIEN

Sonntag, 22. Dezember 2019 bis
Montag, 6. Januar 2020
Frohe Weihnachten und einen
guten Rutsch wünscht Ihnen das
PYRAMIDEN Team

P Y R A M I D E
RESTAURANT

TAGESMENÜS | DAILY MENUES

VORSPEISE nach Wahl | STARTER of your choice

Smoothie | Smoothie | Tagessuppe | Soup of the day | Gemischter Blattsalat | Tages-Dressing | Mixed Leaf Salad | dressing of the day

Montag, 16. Dezember 2019 Monday, 16 th of December 2019	Dienstag, 17. Dezember 2019 Tuesday, 17 th of December 2019	Mittwoch, 18. Dezember 2019 Wednesday, 18 th December 2019	Donnerstag, 19. Dezember 19 Thursday, 19 th of December 2019	Freitag, 20. Dezember 2019 Friday, 20 th of December 2019
<p>VEGI Vegetarian AUBERGINEN ROULADE Tomaten-Sauce Champignon-Carpaccio Rucola EGGPLANT ROLL tomato sauce mushroom carpaccio rocket salad 19.-</p> <p>FISCH Fish RIESEN-CREVETTEN (Vietnam) Speckmantel Cherry Tomaten Konfit Bohnensalat KING PRAWNS (Vietnam) coated in bacon cherry tomato confit beans salad 23.-</p> <p>FLEISCH Meat CURRY-BRATWURST (Schweiz) Curry-Sauce Pommes frites Gemüse CURRY SAUSAGE (Switzerland) curry sauce French fries vegetable 21.-</p>	<p>VEGI Vegetarian RAUCHKÄSE PANIERT Preiselbeer Sauce Couscous frischer Spinat BREADED SMOKED CHEESE cranberry sauce couscous fresh spinach 19.-</p> <p>FISCH Fish PANGASIUS FILET POCHIERT (Vietnam) Mediterrane Sauce Kartoffelgratin Zucchini POACHED PANGASIUS FILLET (Vietnam) Mediterranean sauce gratinated potatoes zucchini 22.-</p> <p>FLEISCH Meat LASAGNE (Schweiz) Hackfleisch (Rind Schwein) LASAGNE (Switzerland) minced beef (beef pork) 21.- Änderungen vorbehalten Reserve to change</p>	<p>VEGI Vegetarian PECORINO RISOTTO gebratene Pilze Röstzwiebeln PECCORINO RISOTTO fried mushrooms fried onions 19.-</p> <p>FISCH Fish FISH & CHIPS (Atlantik) verschiedene Fische Sauce Tartare Gemüse FISH QUICHE (Atlantic) Different kinds of fish sauce tartare marinated vegetable 22.-</p> <p>FLEISCH Meat POULETSCHNITZEL WALLISER ART (Schweiz) (Schinken Käse Tomaten) Rahmsauce Fregola Risotto Gemüse CHICKEN ESCALOPE VALAIS STYLE (Switzerland) (ham cheese tomato) cream sauce fregola risotto vegetable 22.-</p>	<p>VEGI Vegetarian KAROTTEN GEFÜLLT Gemüse Tomaten Sauerrahm Dip STUFFED CARROTS vegetable tomato sour cream dip 19.-</p> <p>FISCH Fish FISCH QUICHE (Atlantik) verschiedene Fische Safran Sauce mariniertes Gemüse FISH QUICHE (Atlantic) Different kinds of fish saffron sauce marinated vegetable 23.-</p> <p>FLEISCH Meat RINDS-ROULADE GEFÜLLT KALT (Schweiz) (Gurken Paprika Zwiebeln Senf) Gemüse-Reis BEEF ROULADE (Switzerland) (cucumbers bell pepper onions mustard) vegetable rice 22.-</p>	<p>VEGI Vegetarian SCIACATIELLI (PASTA) Aglio e Olio Knoblauch SCIALATIELLI (Pasta) aglio e olio garlic 19.-</p> <p>FISCH Fish TILAPIA FILET GEBRATEN (Indonesien) Wasabi-Kruste Karotten-Püree frischer Spinat FRIED TILAPIA FILLET (Indonesia) Wasabi crust mashed carrots fresh spinach 22.-</p> <p>FLEISCH Meat SCHWEINS-GESCHNETZELTES (Schweiz) Champignon-Rahmsauce Pasta Gemüse SLICED PORK (Switzerland) mushroom cream sauce pasta vegetable 23.-</p>



JEDEN DIENSTAG
GÜGGELI ABEND
POULET IM CHÖRBLI |
POULETFLÜGELI | MISTKRATZERLI



JEDEN MITTWOCH ABEND
FONDUE CHINOISE
Fleisch | Fisch Fondue
Preis pro Person **49.-**



JEDEN DONNERSTAG ABEND
PASTA PLAUSCH
hausgemachte Pasta
an verschiedenen Saucen

PACKAGES zum Tagesmenü | ½ | Passugger oder Allegra in der Karaffe + 1 Kaffee | Espresso | Tee
PACKAGE to the daily menu | ½ | Passugger or Allegra in the carafe + 1 coffee | espresso | tea
+ CHF 4.5

TAGESEMPFEHLUNG | DAILY SPECIAL

Zum Geniessen... <i>to enjoy it...</i>	Vegetarisch <i>vegetarian</i>	Wochenhit <i>weekly special</i>	Klassiker <i>classic</i>	Dessert <i>dessert</i>
<p>SALATINSEL SALAD ISLAND Verschiedene Blatt- und Gemüse-Salate garniert mit kalten und warmen Kreationen <i>Various leaf and vegetable salads garnished with cold and warm creations</i></p> <p>kleiner Teller side plate 12.5 grosser Teller big plate CHF 19.-</p>	<p>NÜSSLISALAT LAMB'S LETTUCE gehacktes Ei Speckstreifen (Schweiz) Cherry Tomaten French Dressing <i>chopped egg bacon (Switzerland) cherry tomatoes French dressing</i> 15.5</p> <p>GERSTENSUPPE BARLEY CORN SOUP Gerste Rahm Speck (CH) <i>barley corn cream bacon (Switzerland)</i> 9.-</p>	<p>RAVIOLI RAVIOLI TAGESANGEBOT DAILY SPECIALS kleine Portion Portion <i>small portion portion</i> 16.- 24.-</p> <p>SCHWEINS-CORDON BLEU (CH) PORK CORDON BLEU Rösti-Kroketten Saisongemüse <i>rösti croquettes seasonal vegetable</i> 26.-</p>	<p>RINDS-TATAR (Schweiz) Senf Zwiebeln Essiggurken Toast Butter BEEF TATAR (Switzerland) <i>mustard onions gherkins toast butter</i> Vorspeise starter 23.- Portion <i>portion</i> 32.- + Whisky Cognac Calvados 4.-</p> <p>POULETBRUST GEBRATEN (CH) Rahmsauce Nudeln Gemüse FRIED CHICKEN BREAST (CH) <i>cream sauce noodles vegetable</i> 24.-</p> <p>KALBSGESCHNETZELTES (CH) Zwiebeln Champignons Weisswein-Rahmsauce Teigwaren SLICED VEAL (CH) <i>onions mushrooms white wine cream sauce pasta</i> 28.- 39.-</p>	<p>HAUSGEMACHTER KUCHEN HOMEMADE CAKE 5.-</p> <p>TARTELETT Erdbeer-Mango Mousse TARTLET <i>strawberry-mango mousse</i> 7.-</p>



WEIHNACHTSFERIEN

22. Dezember 2019 bis 6. Januar 2020
 ab 7. Januar 2020 heissen wir Sie wieder willkommen
 Das PYRAMIDEN Team



DIENSTAG BIS FREITAG | KAFFEE & KUCHEN
14.00 bis 18.00 Uhr
 Hausgemachte Kuchen
 Kaffee | Espresso | Latte Macchiato