

PANORAMA RESTAURANT



Grüezi und willkommen im Panorama Restaurant!
Geniessen Sie unsere liebevoll kreierten Speisen, die mit den
besten lokalen Zutaten zubereitet werden, und lassen Sie sich vom
atemberaubenden Ausblick inspirieren.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

En Guete!

Fondue

...ob traditionell oder eine unserer kreativen Varianten – wir bieten ein Fondue-Erlebnis, das den Winterabend perfekt macht. Lassen Sie sich von regionalen Zutaten und herzlicher Gastfreundschaft verwöhnen und genießen Sie den Geschmack der Schweizer Alpen.



Ab 2 Personen | 250g Käsemischung pro Person inkl. Fondue-Brot

- | | |
|--|------------------|
| ▪ Fondue «Züri-See»
Das Original | 27.00 pro Person |
| ▪ Kräuter Fondue
Hausmischung mit frischen Kräutern | 28.00 pro Person |
| ▪ Chili Fondue
mit Sambal, Zwiebeln & Paprika | 28.00 pro Person |
| ▪ Speck & Chnobli Fondue
mit geröstetem Speck & Knoblauch | 29.00 pro Person |
| ▪ Trüffel Fondue
mit schwarzem Trüffel verfeinert | 34.00 pro Person |

Beilagen

- | | |
|---------------------|-------|
| ▪ Pommes frites | 8.50 |
| ▪ Neue Kartoffeln | 4.50 |
| ▪ Mixed Pickles | 4.00 |
| ▪ Cornichons | 3.00 |
| ▪ Silberzwiebeln | 3.00 |
| ▪ Zusätzliches Brot | 2.50 |
| ▪ Supplement 200g | 20.00 |



Vorspeisen & Apéros

GRÜNE BLATTSALATE Cherrytomaten Croûtons	10.50
GEMISCHTER SALAT Selleriesalat Rüebl Gurken Cherrytomaten	14.00
CEASAR SALAD Cherrytomaten Babylattich Speck & Parmesandressing auf Wunsch dazu: ▪ Pouletbruststreifen + 6.50	15.00 21.00
LUMA TATAR Rindstatar mit Cognac parfümiert dazu Toast & Butter ▪ auf Wunsch: mild, medium oder scharf	25.00 34.00
FLEISCH & KÄSE PLATTE Käseauswahl und dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten	26.50
NÜSSLI SALAT Freiland Ei Speck Croutons	14.50
WALDORF SALAT Mit frischer Ananas und geräucherter Entenbrust dazu Ananas- Chips und karamellisierten Walnüssen	25.50
THUNFISCH TATAKI mit Brunoise Gemüse, Wakame- Salat und Orangen	17.00

Suppe



ROTHKRAUTSUPPE mit Creme Fraiche und Senfkaviar	12.50
---	-------



Hauptgänge

THAI CURRY POULET Sesam Basmatireis Asia Gemüse Currysauce	33.50
ZÜRI GSCHNÄTZLETS Von der Huft Champignonrahmsauce Butterrösti	38.50
POULET-ROULADE Sous-vide gegart, gefüllt mit getrüffeltem Frischkäse und Pilzen dazu Speckbohnen, Kürbis-Kartoffelgratin und Barolo-Jus	36.00
KALBS CORDON BLEU gefüllt mit Birne, Williams, Taleggio-Käse und Bresaola serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites Zubereitung ca. 25 Minuten	46.50
GEBRATENS LACHSFILET mit Hausgemachter Teriyaki-Sauce, Asia Gemüse und Basmatris Reis	35.00
RINDERFILET mit Ratatouille- Gemüse dazu Portwein Jus und Rosmarin- Kartoffelpüree	49.50

Vegetarisch

GEMÜSE CURRY  Sesam Basmatireis Asia Gemüse Currysauce	27.50
KNUSPRIGER RÖSTI  Marktgemüse Spiegelei	29.50

Hausgemachte Desserts

CREMA CATALANA ESPUMA mit marinierten Zwetschgenragout	13.00
SCHOKOLADENFONDANT mit Tonkabohnen- Glace und Vanillerahm	14.00
DUETT von weisser und dunkler Schokoladenmousse mit Mandel Crumble	14.00

