

-Herzlich Willkommen-

Bei unserer Auswahl gilt: Klasse statt Masse,
frisch mit einer Prise mehr Sorgfalt,
mehr Liebe, mehr Genuss und Kreativität.

Wir pflegen eine frische Küche mit regionalen
und wenn möglich nachhaltig produzierten Produkten.
Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten
wir vorwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wiese,
Wald und Garten.



Our credo: quality beats quantity, fresh with a pinch more care, more love, more pleasure and more creativity.

We care about a fresh cuisine with regional and sustainable products. With the always changing offers of the market we use seasonal products of water, meadow, forest and garden.

Sustainable enjoyment for heart & soul that goes through the stomach.

-En Guete wünscht Ihnen - Ihr Panorama Team-

-Enjoy your meal wishes you - your Panorama team-


Herkunftsdeklaration / *declarations of origin*



Poulet / <i>chicken</i>	CH
Rind / <i>beef</i>	CH
Kalb / <i>veal</i>	CH
Speck / <i>Bacon</i>	CH
Maispoularde / <i>corn poulard</i>	FR
Lachs / <i>salmon</i>	NO
Skrei / <i>skrei fish</i>	NO
Black Tiger Garnelen / <i>black tiger prawns</i>	VN

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt. / All prices in CHF incl. 7.7% of VAT

-Saisonale Gerichte / Seasonal dishes-


-Vorspeisen / Starters-

GEMISCHTER SALAT  12.50
 MIT GURKEN, RÜEBLI, RANDEN, CHERRY TOMATEN UND CROUTONS
MIXED SALAD
WITH CUCUMBERS, CARROTS, BEETROOT, CHERRY TOMATOES AND CROUTONS

RÜEBLI PFÄLZER SALAT MIT GERÖSTETEN BAUMNÜSSEN UND CRANBERRIES   13.50
 CARROT PFÄLZER SALAD WITH ROASTED WALNUTS AND CRANBERRIES

DRESSING NACH WAHL / *DRESSING OF YOUR CHOICE*
 ITALIAN/FRENCH/PARMESAN/RANDEN ORANGEN VINAIGRETTE

DRESSINGS JETZT AUCH ZUM MITNEHMEN IN DER GLASFLASCHE: 150 ML 5.00

RINDS CARPACCIO IM ESTRAGON MANTEL  14.50
 MIT RUCOLA, PARMESAN SPÄNEN UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN
BEEF CARPACCIO IN TARRAGON COAT
WITH ROCKET, PARMESAN AND PICKLED SHALOTTS

LACHS TRILOGIE TRIFFT RANDE  17.50
 GRILLIERT, MOUSSE, TATAR UND RANDEN GEL
SALMON TRILOGY MEETS BEETROOT
GRILLED, MOUSSE, TATAR AND BEETROOT GEL

FENCHEL LAUCH CRÈME SUPPE  11.50
 MIT RÜEBLI CHIPS
FENNEL-LEEK-CREAM-SOUP
WITH CARROT CHIPS

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt. / All prices in CHF incl. 7.7% of VAT

-Hauptgänge / Main courses-



GEBRATENE TRANCHE VOM SKREI MIT ORANGEN REDUKTION AUF SOUS VIDE GEGARTEM CHICORÉE UND LILA KARTOFFEL MOUSSELINE <i>FRIED TRANCH OF SKREI FISH WITH ORANGE-REDUCTION SOUS-VIDE COOKED CHICORY AND PURPLE POTATO MOUSSELINE</i>	39.00
MAISPOULARDE MIT LIMETTEN-MASCARPONE-FÜLLUNG AN MADEIRA JUS MIT SPINAT RISOTTO <i>CORN POULARD WITH LIME-MASCARPONE-FILLING MADEIRA JUS AND SPINACH RISOTTO</i>	38.50
RINDERFILET MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER GEFLAMMT MIT SAISONALEM GEMÜSE-BOUQUET UND RÖSTI-MUFFINS <i>BEEF FILET WITH FLAMED CAFÉ DE PARIS BUTTER SEASONAL VEGETABLE BOUQUET AND SWISS HASH BROWNS MUFFINS</i>	54.00
PAPPADELLE MIT ZITRONEN PARMESAN PESTO GESCHMORTEM FRÜHLINGS LAUCH UND RUCOLA <i>PAPPADELLE PASTA WITH LEMON PARMESAN PESTO BRAISED SPRING LEEK AND ROCKET</i>	27.50
HANDGEMACHTE BIRNEN PECCORINO RAVIOLI WALDPILZ-SCHAUM, PARMESAN SPÄNE UND RANDEN CHIPS <i>HANDMADE PEAR PECCORINO RAVIOLI FOREST MUSHROOM-FOAM, PARMESAN SPLINTERS AND BEETROOT CHIPS</i>	28.50



Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt. / All prices in CHF incl. 7.7% of VAT

-Panorama Classic's-

-Vorspeisen / Starters-

FRISCHER GRÜNER BLATTSALAT 	9.50
<i>MIT CHERRYTOMATEN UND CROUTONS</i>	
<i>FRESH GREEN LEAVES SALAD</i>	
<i>WITH CHERRY TOMATOES AND CROUTONS</i>	
CAESAR SALAT „SWISS STAR“ 	16.50/26.50
<i>MIT POULETBRUST, BABYLATTICH, KNUSPRIGEM SPECK, CROUTONS UND PARMESAN DRESSING</i>	
<i>AUF WUNSCH MIT FRISCHEN FRÜCHTEN</i>	
	+4.50
<i>CAESAR SALAD „SWISS STAR“</i>	
<i>WITH CHICKEN BREAST, BABY COS LETTUCE, CRISPY BACON, CROUTONS AND PARMESAN DRESSING</i>	
<i>UPON REQUEST WITH FRESH FRUITS</i>	





-Hauptgänge / Main courses-

TAGESANGEBOT

UNSER SERVICE GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT

DAILY OFFER

OUR SERVICE WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU THE INFORMATION

LUMA RINDSTATAR 	25.50/34.50
<i>MIT TOAST UND BUTTER / WHISKY ODER COGNAC, MEDIUM ODER SCHARF</i>	
<i>LUMA BEEF TARTARE</i>	
<i>WITH TOAST AND BUTTER / WHISKY OR COGNAC / MILD, MEDIUM OR SPICY</i>	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES 	32.50/39.50
<i>MIT HAUSGEMACHTER RÖSTI</i>	
<i>SLICED VEAL ZURICH STYLE</i>	
<i>WITH HOMEMADE SWISS HASH BROWN</i>	
GRÜNES THAI GEMÜSECURRY MIT BASMATIREIS  	25.80
<i>GREEN THAI VEGETABLE CURRY WITH BASMATI RICE</i>	
+ BLACK TIGER GARNELEN (3 STÜCK) / <i>BLACK TIGER PRAWNS (3 PIECES)</i>	34.50

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt. / All prices in CHF incl. 7.7% of VAT

+ POULETBRUST / CHICKEN BREAST

32.50

- Desserts / Desserts -

HAUSGEMACHTES GLACE / SORBET

5.50

UNSER SERVICE GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT

PRO KUGEL

HOUSEMADE ICE CREAM / SORBET

PER SCOOP

OUR SERVICE WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU THE INFORMATION

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC

13.50

MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADEN-PASTIS-GLACE UND RAHM

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC

WITH HOUSEMADE CHOCOLATE-PASTIS-ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

TRILOGIE VOM APFEL



13.50

MOUSSE, SORBET, GEL

APPLE TRILOGY

MOUSSE, SORBET, GEL

ROSMARIN CREME BRÛLÉE



12.00

MIT HAUSGEMACHTEM TONKABOHNEN GLACE

ROSEMARY CREME BRÛLÉE

WITH HOUSEMADE TONKA BEAN ICE CREAM

EISKAFFEE „SWISS STAR“

10.50

MIT 1 KUGEL KAFFEE ODER VANILLE GLACE UND RAHM

ICED COFFEE „SWISS STAR“

WITH 1 SCOOP OF COFFEE OR VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

BETREFFEND ALLERGENEN & INTOLERANZEN GEBEN UNSERE MITARBEITENDEN GERNE AUSKUNFT.
OUR EMPLOYEES WILL BE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION REGARDING ALLERGENS AND INTOLERANCES.

