

# 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»<br>Das Original                          | 27.00 pro Person |
| ▪ Kräuter Fondue<br>Hausmischung mit frischen Kräutern       | 28.00 pro Person |
| ▪ Chili Fondue<br>mit Sambal, Zwiebeln & Paprika             | 28.00 pro Person |
| ▪ Speck & Chnobli Fondue<br>mit geröstetem Speck & Knoblauch | 29.00 pro Person |
| ▪ Trüffel Fondue<br>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

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

## Suppe

<b>ROTHKRAUTSUPPE</b> mit Creme Fraiche und Senfkaviar	12.50
---	-------



## Hauptgänge

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

## Vegetarisch

<b>GEMÜSE CURRY</b>  Sesam Basmatireis   Asia Gemüse   Currysauce	27.50
<b>KNUSPRIGER RÖSTI</b>  Marktgemüse   Spiegelei	29.50

## Hausgemachte Desserts

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

