

-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 /chicken	CH
Rind /beef	CH
Kalb /veal	CH
Speck /Bacon	CH
Poulet Oberschenkel /corn poulard	CH
Spanferkel	CH
Zander /salmon	DNK
Black Tiger Garnelen / black tiger prawns	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, SELLERIE, CHERRY TOMATEN UND CROUTONS
MIXED SALAD
WITH CUCUMBERS, CARROTS, CELERIAC, CHERRY TOMATOES AND CROUTONS


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 KRÄUTERMANTEL  14.50
 MIT BASILIKUM CRÈME FRAÎCHE UND GEHOBELTEM PARMESAN
BEEF CARPACCIO IN HERBAL COAT
WITH BASIL CRÈME FRAÎCHE AND PLANED PARMESAN CHEESE

VITELLO TONATO 2.0  14.80
 ROSA KALBFLEISCH MIT THUNFISCH ESPUMA UND RADICCHIO CHIPS
VITELLO TONATO 2.0
ROSY VEAL WITH TUNA ESPUMA AND RADICCHIO CHIPS

SPARGELSALAT MIT ZITRONEN-WEISSWEIN-VINAIGRETTE,   14.50
FRISCHE ERDBEEREN UND MANGO
 + BLACK TIGER GARNELEN (3 STÜCK) 24.00
ASPARAGUS SALAD WITH LEMON-WHITE WINE-VINAIGRETTE
FRESH STRAWBERRIES AND MANGO
 + BLACK TIGER SHRIMPS (3 PIECES)

WEISSE SPARGEL CRÈME SUPPE  12.50
 MIT BÄRLAUCH ÖL
WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP
WITH WILD GARLIC OIL

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



Hauptgänge / Main courses-

<p>GEBRATENES ZANDER FILET AUF SPARGEL GEMÜSE MIT BUNTEN CHERRY TOMATEN KARTOFFEL STROH UND BASILIKUM SCHAUM <i>FRIED ZANDER FILET AN ASPARAGUS WITH COLORFUL CHERRY TOMATOES POTATO STRAW AND BASIL FOAM</i></p>		<p>41.00</p>
<p>POULET OBERSCHENKEL MIT RHABARBER DATTEL CHUTNEY ORANGEN CHIPS UND SPARGEL RISOTTO <i>CHICKEN THIGH WITH RHUBARB DATE CHUTNEY ORANGE CHIPS AND ASPARAGUS RISOTTO</i></p>		<p>34.50</p>
<p>KNUSPRIGES SPANFERKEL KARREE MIT PORTWEIN JUS KARAMELLISIERTEM GRÜNEN SPARGEL UND KRÄUTER KARTOFFELN <i>CRISPY SUCKLING PIG SQUARE WITH PORTWINE JUS CAMELIZED GREEN ASPARAGUS AND HERBAL POTATOES</i></p>		<p>49.00</p>
<p>SPARGEL BASILIKUM RISOTTO MIT RADIESCHEN CHIPS UND PARMESAN <i>ASPARAGUS BASIL RISOTTO WITH RADICCHIO CHIPS AND PARMESAN CHEESE</i></p>		<p>27.50</p>
<p>HANDGEMACHTE SPARGEL RAVIOLI MIT BÄRLAUCH ÖL, PARMESAN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN <i>HANDMADE ASPARAGUS RAVIOLI WITH WILD GARLIC OIL, PARMESAN CHEESE AND ROASTED PINE NUTS</i></p>		<p>28.50</p>

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
LUMA[®] DELIKATESSEN	
<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 HAUSGEMACHER 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) / BLACK TIGER PRAWNS (3 PIECES)	34.50
+ POULETBRUST / CHICKEN BREAST	32.50

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

- Desserts / Desserts -

HAUSGEMACHTES GLACE / SORBET 

UNSER SERVICE GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT

HOUSEMADE ICE CREAM / SORBET

PER SCOOP

OUR SERVICE WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU THE INFORMATION

6.50

PRO KUGEL

EISKAFFEE „SWISS STAR“

MIT 1 KUGEL KAFFEE ODER VANILLE GLACE (HAUSGEMACHT) UND RAHM

ICED COFFEE „SWISS STAR“

WITH 1 SCOOP OF COFFEE OR VANILLA ICE CREAM (HOUSEMADE) AND WHIPPED CREAM

8.50/12.50

OREO CHEESECAKE

MIT HAUSGEMACHTER RHABARBER GLACE

OREO CHEESECAKE

WITH HOUSEMADE RHUBARB ICE CREAM

12.50

KIRSCHMOUSSE MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM SORBET 

UND MARINIERTEN MINZ WALDBEEREN

CHERRY MOUSSE WITH HOUSEMADE BASIL SORBET

AND MARINATED BERRIES FROM THE FOREST

13.50

SPARGEL CREME BRÛLÉE 

MIT HAUSGEMACHTEM GLACE (LIMETTE-GRÜNER SPARGEL)

ASPARAGUS CREME BRÛLÉE

WITH HOUSEMADE ICE CREAM (LIME – GREEN ASPARAGUS)

13.50

COUPE ROMANOFF

MIT MARINIERTEN ERDBEEREN, VANILLE GLACE UND SCHLAGRAHM

COUPE ROMANOFF

WITH MARINATED STRAWBERRIES, VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

12.50

BETREFFEND ALLERGENEN & INTOLERANZEN GEBEN UNSERE MITARBEITENDEN GERNE AUSKUNFT.

OUR EMPLOYEES WILL BE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION REGARDING ALLERGENS AND INTOLERANCES.

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