

# Benvenuti

## Herzlich willkommen im Panorama Restaurant

### Speise- und Dessertkarte

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserer Golfoase am Fusse der Königin der Berge. Alle – ob Golfer oder Nichtgolfer – sind herzlich willkommen und dürfen sich wohlfühlen.

Bei unserm à-la-Carte-Angebot achten wir sehr auf regionale und saisonale Produkte. Wir bieten Ihnen altbewährte, traditionelle Klassiker aber auch modern inspirierte Gerichte. Unser Küchenteam bereitet die Speisen mit viel Liebe, Passion und einer gewissen Italianità für Sie zu.

Für Empfehlungen oder Informationen zu den Zutaten stehen Ihnen unsere ServicemitarbeiterInnen gerne zur Verfügung.

Geniessen Sie eine unvergessliche Zeit und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.  
Ihr Panorama-Restaurant-Team

# Antipasti Vorspeisen

## Carne/Fleisch

---

### **Carpaccio di manzo alla livornese**

Roh mariniertes Rindfleisch mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Olivenöl

CHF 24.00

### **Tartare di manzo**

Beefsteak Tatar, mild bis pikant mit knusprigem Toast und Butter (70g/130g) auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

CHF 23.00/33.00

CHF + 6.00

### **Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma**

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

## Pesce/Fisch

---

### **Gamberetti aurora**

Crevetten - Cocktail mit Knoblauch Croutons

CHF 24.00

### **Cozze alla marinara con crostoni**

Muscheln (500g) nach Marinara Art (Knoblauch, Tomatensauce, Petersilie, scharf) mit Croûtons

CHF 26.00

### **Polpo alla mediterranea**

Oktopus im mediterranen Stil  
(Kräuter, Tomaten, Oliven, Kartoffelstampf)

CHF 28.00

## Vegetariano/Vegetarisch

---

### **Carpaccio di melanzane con emulsione di menta basilico e limone**

Auberginen-Carpaccio mit Basilikum-Zitronen-Minz-Emulsion

CHF 18.00

### **Mozzarella di bufala con pomodorini**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

CHF 19.50

### **Verdure marinate con mozzarella di bufala**

Mariniertes Gemüse mit Büffelmozzarella

CHF 19.00

## Zuppe/Suppen

---

### Zuppa del giorno

Tagessuppe

Tagespreis

### Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe

CHF 11.00

### Zuppa di Legumi

Gemischte Hülsenfrucht - Suppe

CHF 13.00

## Insalate/Salat

---

### Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)

CHF 11.50

### Insalata verde di stagione

Grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)

CHF 10.00

### Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicosauce

CHF 14.00

### Insalata Valeriana con Melaverde, Noci e Pompelmo

Nüsslisalat Apfel, Baumnusskernen und Grapefruit (French- oder Balsamicodressing)

CHF 16.00

## Insalate dei Golfisti/Golfer-Salat

---

### Insalata con pollo

Gemischter Salat nach Saison mit sautierten Pouletbruststreifen (150g), geröstete Kerne, Croûtons an Balsamico-Dressing

CHF 28.00

Speck und Ei

CHF + 6.00

### Insalata di tonno fresco e avocado

Gemischter Salat nach Saison mit sautiertem, frischem Thunfisch (100g) und Avocado

CHF 30.00

### Insalata greca

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüne Oliven, Fetakäse, Oregano und Olivenöl

CHF 25.00

### Insalata di gamberi e olive

Saisonal gemischter Salat mit Crevetten und Oliven

CHF 26.00

# Primi Pasta Teigwarengerichte

## Carne/Fleisch

---

### **Spaghetti carbonara**

Spaghetti mit Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan

CHF 25.00

### **Spaghetti «Panorama»**

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)

CHF 27.00

### **Tagliatelle alla bolognese**

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 25.00

### **Maccheroncini alla amatriciana**

Makkaroni mit Zwiebeln, Speck, Tomatensauce und Pecorino-Käse

CHF 25.00

### **Lasagne emiliana**

Lasagne nach Emiliana-Art, Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan

CHF 25.00

## Pesce/Fisch

---

### **Spaghetti alla busera di scampi**

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Petersilie und Tomatensauce

CHF 30.00

### **Gnocchi salmone ed erba cipollina**

Hausgemachte Gnocchi mit Lachs und Schnittlauch

CHF 32.00

### **Spaghetti allo scoglio**

Spaghetti mit Meeresfrüchten leicht pikant  
mit Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten und Garnelen

CHF 34.00

Für kleinere Portionen gewähren wir eine Reduktion von CHF 3.00.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Teigwaren (Spaghetti oder Penne).

## Vegetariano/Vegetarisch

---

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

CHF 22.00

### **Spaghetti al pomodoro fresco e basilico**

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 19.50

### **Pennette all'arrabbiata**

Pennette mit pikanter Tomatensauce und Petersilie

CHF 21.50

### **Gnocchi alla sorrentina**

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum mit Büffelmozzarella gratiniert

CHF 27.00

### **Ravioli ricotta e spinaci al burro e saliva**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce

CHF 27.00

### **Gnocchi gorgonzola e noci**

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola und Baumnusskernen

CHF 27.00

## Risotti/Risottos

---

### **Risotto allo zafferano con zucchini e carote glassate**

Safranrisotto mit glasierten Karotten und Zucchini

CHF 28.00

### **Risotto ai frutti di mare**

Meeresfrüchte - Risotto

CHF 34.00

### **Risotto salsiccia e funghi**

Risotto mit Luganega (italienische Wurst) und Champignons

CHF 26.00

### **Risotto ai quattro formaggi**

Risotto mit vier Käsesorten

CHF 27.00

# Secondi Hauptgänge

## Carne/Fleisch

---

### **Petto d'anatra laccato al miele con purea di topinambur e verdure saltate**

Honigglasierte Entenbrust mit Topinambur-Püree und sautiertem Gemüse

CHF 42.00

### **Orecchia di elefante con patate fritte**

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites (120g/200g)

CHF 38.00/44.00

### **Saltimbocca all romana con caponata di verdure**

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Gemüse Caponata

CHF 44.00

### **Galletto con patate al forno e salsa dragoncello**

Mistkratzerli serviert mit gerösteten Kartoffeln und Estragon - Sosse

CHF 38.00

### **Ossobuco alla milanese**

Kalbshaxe mit Safranrisotto

CHF 41.00

## Pesce/Fische

---

### **Salmone in salsa di senape e papavero con fagiolini**

Lachssteak mit Senf- und Mohnosse serviert mit grünen Bohnen

CHF 39.00

### **Filetto di branzino alla mediterranea**

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern, Tomaten, Stangensellerie brunoise, Taggiasche Oliven und kleinen Kartoffeln

CHF 42.00

### **Tagliata di tonno al pistacchio con insalata di rucola e pomodorini**

Pistazien-Thunfisch-Steak mit Rucolasalat und Kirschtomaten

CHF 45.00

### **Lucioperca al limone con spinaci**

Zanderfilet an Zitronensosse mit Spinat

CHF 31.00

## Vegetariano/Vegetarisch

---

### **Parmigiana di melanzane**

Auberginen Auflauf mit Tomatensauce und Mozzarella

CHF 30.00

### **Piatto di verdure grigliate**

Grillgemüse-Teller

CHF 20.00

Mit Spiegelei

CHF + 3.50

### **Patate fritte**

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

### **Caponata di verdure con formaggio gruyère**

Gemüse Caponata mit Gruyère - Käse

CHF 16.00

## Per i bambini/Kindermenüs

---

### **Penne al pomodoro**

Penne mit Tomatensauce

CHF 14.00

### **Tagliatelle alla bolognese**

Butternudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 15.00

### **Scaloppina di pollo**

Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites

CHF 18.00

## Vegano/Vegan

---

### **Tartar di pomodoro con crostino all'aglio**

Tomatentartar mit Knoblauch - Croutons

CHF 18.00

### **Mosaico di porri, vinaigrette e mayonaise di peperoni**

Lauchrolle mit Vinaigrette und Peperoni - Mayonaise

CHF 17.00

### **Bistecca di fagioli con zucchini trifolate**

Bohnensteak mit sautierten Zucchini

CHF 21.00

### **Gelato di banana e cacao**

Hausgemachtes Bananen und Kakao Eis

CHF 6.00

## Speciale su Ordinazione/ Spezialitäten auf Anfrage

---

### **Auf Vorbestellung für 2 Personen und mehr, 48 Stunden vorher bestellen**

T - Bone Premium

Tagespreise

Chateau Briand

Tagespreise

Wolfsbarsch vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste gebacken

Tagespreise

Ganze Seezunge, gegrillt oder nach Müllerinnen - Art

Tagespreise

Bei allfälligen Wünschen können Sie gerne das Küchenteam fragen.



# Dolci & Gelati

## Dessert & Glace

### **Torta del giorno**

Tageskuchen	CHF	8.50
mit Rahm	CHF	+ 1.50

### **Torta della nonna senza glutine**

Hausgemachter Grossmutter's - Vanillekuchen, Glutenfrei	CHF	11.00
---	-----	-------

### **Torta di mele caramellate**

Karamellisierte Apfel Tarte Tatin und Vanille Eis	CHF	13.00
---	-----	-------

### **Souffle al cioccolato**

Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille Eis	CHF	14.00
--	-----	-------

### **Tiramisu classico**

Tiramisu aus Espresso, Mascarpone und Amaretto	CHF	13.00
--	-----	-------

### **Gelato al caffè**

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm	CHF	12.00
mit Zuger Kirsch	CHF	+ 4.00

### **Sorbetto al limone con limoncello**

Zitronensorbet mit Limoncello	CHF	12.00
-------------------------------	-----	-------

### **Gelati alla panna**

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistazie, Erdbeer		
Sorbet: Zitrone, Apfel, Himbeere		
Pro Kugel Glacé	CHF	4.50
Schlagrahm	CHF	1.50

### **Affogato**

Eine Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso	CHF	9.50
---	-----	------

### **Salame al cioccolato**

Hausgemachte Schokoladen - Salami mit Schlagrahm	CHF	12.00
--	-----	-------

## Liebe Gäste

---

Wenn Sie Fragen zu einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

### **Herkunftsländer**

Rindfleisch	Schweiz/Irland/Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz/Frankreich
Fleisch-/Wurstwaren	Italien/ Schweiz
Lachs	Norwegen/Schottland
Crevetten	Chile
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Nordatlantik/ Italien
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz
Calamari	Spanien
Muscheln	Italien
Oktopus	Spanien
Thunfisch	Spanien

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung). Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika oder anderen wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.  
Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis: Diese beginnt bereits beim Rohprodukt.  
Jeder Lieferant bestätigt, dass seine Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen.  
Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt. angegeben.

### **Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi**