

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

Welcome to the Panorama Restaurant

Food and Desserts Menu

Dear guests

Welcome to our golf oasis at the foot of the Queen of the Mountains. Everyone – whether golfer or non-golfer – is welcome and can feel comfortable.

When it comes to our à la carte offering, we pay great attention to regional and seasonal products. We offer you tried-and-tested, traditional classics as well as modern-inspired dishes. Our kitchen team prepares the dishes for you with a lot of love, passion and a certain Italianità.

Our service staff will be happy to provide you with recommendations or information about the ingredients.

Enjoy an unforgettable time and let yourself be pampered with culinary delights.

Your Panorama Restaurant team

Antipasti/ Vorspeisen/ Appetizers

Carne/Fleisch/Meat

Carpaccio di manzo alla livornese

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

CHF 24.00

Raw marinated beef with fresh tomatoes, garlic, basil, parmesan and olive oil

Tartare di manzo

Beefsteak Tatar, mild bis pikant mit knusprigem Toast und Butter (70g/130g)

CHF 23.00/33.00

Beef steak tartare, mild to spicy with crispy toast and butter (70g/130g)

auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

CHF + 6.00

if desired with a shot of cognac

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

Buffalo mozzarella with Parma ham

Pesce/Fisch/Fish

Tartare di Tonno (100g/200g)

Roh frischer Thunfisch, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Sweet-Chili, Sojasauce, Reisessig und Sesam, serviert mit frischer Avocado. (100g/200g)

CHF 28.00/40.00

Fresh raw tuna marinated with garlic, ginger, sweet chili, soy sauce, rice vinegar and sesame, served with fresh avocado.

Vegetariano/Vegetarisch/Vegetarian

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

CHF 21.00

Buffalo mozzarella with date tomatoes

Zuppe/Suppen/Soups

Zuppa del giorno

Tagessuppe / Soup of the day	CHF	11.00
------------------------------	-----	-------

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe / Tomato cream soup	CHF	12.00
---------------------------------------	-----	-------

Insalate/Salat/Salad

Insalata mista

Gemischter saisonaler Salat nach Saison (French- oder Balsamico-dressing) Seasonal mixed salad according to the season (French or Balsamic dressing)	CHF	11.50
---	-----	-------

Insalata verde di stagione

Saisonaler grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamico-dressing) Seasonal green salad (French or Balsamic dressing)	CHF	10.00
---	-----	-------

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamico-dressing Rocket salad with parmesan and Balsamic dressing	CHF	14.00
--	-----	-------

Insalate dei Golfisti/Golfer-Salad

Insalata con pollo

Gemischter saisonaler Salat mit sautierten Pouletbruststreifen (150g), geröstete Kernen, Croutons an Balsamico-Dressing Seasonal mixed salad with sautéed chicken breast strips (150g), roasted seeds and croutons with balsamic dressing	CHF	28.00
--	-----	-------

Speck und Ei / Bacon and egg	CHF	+ 6.00
------------------------------	-----	--------

Insalata di tonno fresco e avocado

Saisonaler gemischter Salat nach Saison mit sautiertem, frischem Thunfisch (100g) und Avocado (French- oder Balsamico-Dressing) Seasonal mixed salad with sautéed, fresh tuna (100g) and avocado (French or Balsamic dressing.)	CHF	30.00
--	-----	-------

Pasta/Teigwarengerichte/Pasta dishes

Carne/Fleisch/Meat

Spaghetti carbonara*

Spaghetti mit Speck, Eigelb und Parmesan	CHF	25.00
Spaghetti with bacon, egg yolk and parmesan		

Spaghetti «Panorama»*

Spaghetti mit Kalbsgeschneiztem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)	CHF	27.00
Spaghetti with sliced veal, tomato cream sauce and egg yolk (slightly spicy)		

Spaghetti alla bolognese *

Spaghetti mit hausgemachter, original Rindfleischsauce	CHF	25.00
Spaghetti with homemade, original beef sauce		

Lasagne emiliana *

Lasagne nach Emiliana-Art: Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan	CHF	25.00
Emiliana-style lasagne: beef, tomato sauce and parmesan		

Vegetariano/Vegetarisch/Vegetarian

Spaghetti aglio, olio e peperoncino *

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	CHF	22.00
Spaghetti with garlic, olive oil and pepperoncini		

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico*

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum	CHF	21.00
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil		

Pennette all'arrabbiata

Pennette mit pikanter Tomatensauce und Petersilie	CHF	22.00
Pennette with spicy tomato sauce and parsley		

Agnolotti ricotta e spinaci al burro e salvia *

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce	CHF	27.00
Homemade agnolotti filled with ricotta and spinach on a butter-sage sauce		

Pesce/Fisch/Fish

Spaghetti gamberi e limone*

Spaghetti mit Crevetten und Zitrone (leicht pikant)	CHF	29.00
Spaghetti with prawns and lemon (slightly spicy)		

*Frische Teigwaren/Fresh pasta

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

For smaller portions we offer a discount of CHF 3.00. On request we can also serve you gluten-free pasta (spaghetti or penne).

Risotti/Risottos/Risotto

Risotto con Pollo, peperoni e Zafferano	CHF	25.00
Risotto mit Pouletfleisch, Peperoncini und Safran / Risotto with Chicken, Bell Peppers, and Saffron		
Risotto lime, prosecco e rosmarino	CHF	25.00
Risotto mit limette, prosecco und rosmarin / Risotto with Lime, Prosecco, and Rosemary		
Risotto con gamberi e zucchini	CHF	27.00
Risotto mit Crevetten und Zucchini / Risotto with Shrimps and Zucchini		

Secondi Hauptgänge Main courses

Carne/Fleisch/Meat

Filetto di manzo con aceto balsamico e patate al rosmarino

Rindsfilet mit Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln (150g/200g) CHF 45.00/55.00
Tender Beef Fillet served with Balsamic Jus and Rosemary Roasted Potatoes (150g/200g)

Orecchia di elefante con patate fritte

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites (120g/200g)
Veal Wiener schnitzel, served with French fries (120g/200g) CHF 38.00/44.00

Saltimbocca alla romana con risotto alla parmiggiana

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesan Risotto
Tender veal schnitzel with sage and raw ham, served with Parmesan Risotto CHF 44.00

Fegato di vitello alla veneziana con tagliatelle

Kalbsleber mit Zwiebeln an leichtem Marsalajus mit Butternudeln
Veal Liver with Onions in a Light Marsala Jus, served with Buttered Noodles CHF 42.00

Pesce/Fisch/Fish

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten an kalter Zitronenkräutersauce, serviert mit Saisongemüse und kleinen Kartoffeln CHF 46.00
Grilled king prawns with a cold lemon herb sauce, served with seasonal vegetables and baby potatoes

Branzino alla mediterranea

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern, serviert mit Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern und kleinen Kartoffeln CHF 44.00
Pan-fried sea bass fillet with fresh herbs, served with tomatoes, Taggiasca olives, capers, and baby potatoes

Tonno alla griglia in crosta di sesamo

Thunfischsteak mit Sesamkruste, gebraten mit Honig und Sojasauce, serviert mit Pak Choi an Knoblauch-Chilisauce. CHF 45.00
Sesame-crusted tuna steak, glazed with honey and soy sauce, served with pak choi and garlic chili sauce.

Contorni/Beilagen/Side dishes

Contorno di verdure di stagione

Portion Saison-Gemüse / Portion of Seasonal Vegetables	CHF	6.00
--	-----	------

Piatto di verdure

Gemüse-Teller / Vegetable plate	CHF	20.00
mit Spiegelei / with fried Eggs	CHF	+3.50

Patate fritte

Portion Pommes Frites / Portion of French fries	CHF	8.00
---	-----	------

Per i bambini/Kindermenüs/Children's menus

Spaghetti oppure Pennette al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce / Penne with tomato sauce	CHF	15.00
--	-----	-------

Spaghetti oppure Pennette alla bolognese

Spaghetti mit hausgemachter, original Rindfleischsauce	CHF	16.00
Spaghetti with homemade, original beef sauce		

Nuggets di pollo con patate fritte

Pouletnuggets mit Pommes Frites	CHF	20.00
Chicken nuggets with French fries		

Dolci & Gelati

Ice Creams

Dessert & Glace /

Desserts & Ice cream

Torta del giorno

Tageskuchen / Cake of the day	CHF	8.50
mit Rahm / with cream	CHF	+ 1.50

Torta di mele caramellate

Karamellisierte Apfel Tarte Tatin und Vanille Eis		
Caramelized apple tart Tatin and vanilla ice cream	CHF	13.00

Souffle al cioccolato

Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille Eis		
Hot chocolate soufflé with a liquid center and vanilla ice cream	CHF	14.00

Piccolo Tiramisu classico

Tiramisu aus Espresso, Mascarpone und Amaretto		
Small Tiramisu made with espresso, mascarpone and amaretto	CHF	6.00

Gelato al caffè

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm		
Stirred iced coffee (Viennese style) with cream	CHF	12.00
mit Zuger Kirsch / with Zuger Kirsch	CHF	+ 4.00

Gelati alla panna

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistazie, Erdbeer
 Sorbet: Zitrone, Himbeere
 Cream ice cream: vanilla, coffee, stracciatella, chocolate, caramel, pistachio, strawberry
 Sorbet: lemon, apple, raspberry

Pro Kugel Glacé / Per scoop of ice cream	CHF	4.50
Schlagrahm / Whipped cream	CHF	1.50

Affogato

Eine Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso		
A scoop of vanilla ice cream with hot espresso	CHF	9.50

Coupe Danemark

Vanilleglace mit Rahm und Schokoladesauce	CHF	14.00
Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce		

Formaggi Misti

Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot Mischung

CHF

18.00

Cheese platter with fig mustard and a selection of fruit bread.

Piatto di Dolci a Sorpresa per 2 Persone

Dessert - Überraschung mit 3 verschiedenen kleinen süssigkeiten für 2 Personen

CHF

22.00

Dessert – Surprise platter with 3 different small sweet treats for 2 people

Piatto di Dolci e Formaggi a Sorpresa per 4 Persone con vino „Ermitrage,, A.O.C. Valais

Dessert - Überraschung mit kleinen Süssigkeiten und Käse mit

„Ermitage,, Dessertweine A.O.C Valais für 4 Personen

CHF

100.00

Dessert and cheese surprise platter for four guests, accompanied by “Ermitage” dessert wine A.O.C. Valais.

Includes a selection of mini sweets and fine cheeses.

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/Vietnam
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Nordatlantik/ Italien/Griechenland
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz
Brothersteller	Schweiz
Feinbackwaren	Firma Baggenstoss, Seedorf
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

Dear guests

If you have any questions about an allergy or food intolerance, please contact our staff. We would be happy to advise you.

Countries of origin

Beef	Switzerland/Ireland/Australia
Veal	Switzerland
Chicken	Switzerland/France
Meat/sausage products	Italy/Switzerland
Salmon	Norway/Scotland
Shrimp	Chile/Vietnam
Giant prawns	Vietnam
Sea bass	North Atlantic/Italy/Greece
Buffalo mozzarella	Italy
Eggs	Switzerland
Bread producer	Switzerland
Baked goods	Company Baggenstoss, Seedorf
Calamari	Spain
Mussels	Italy
Octopus	Spain
Tuna	Spain

We only use eggs from species-appropriate farming (no cage farming). Meat from non-EU countries may have been produced with antibiotics or other growth-promoting substances.

Principles of GMP = Good Manufacturing Practice: This starts with the raw product.

Each supplier confirms that their products meet a high hygienic requirement profile. For more detailed information, please ask our service staff.

No alcoholic beverages will be served to young people under 18 years of age.

All prices are in Swiss francs including 8.1% VAT.

Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi