

Herzlich willkommen im Panorama Restaurant

Speise- und Getränkekarte

Speisekarte

Antipasti/Vorspeisen

Carpaccio alla livornese

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

CHF 24.00

Tartara di Manzo

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

CHF 22.00/32.00

CHF 6.00

Gamberetti «Aurora»

Crevetten-Cocktail mit knusprigem Toast und Butter

CHF 22.00

Carpaccio di Salmone

Mariniertes schottisches Lachs-Carpaccio

CHF 24.00

Mozzarella di Bufala con Prosciutto Crudo di Parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

Insalate/Salat

Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison (French- oder Balsamico-Dressing) CHF 11.50

Insalata verde di stagione

Grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamico-Dressing) CHF 10.00

Insalata di rucola con parmigiano

Rucola Salat mit Parmesan an Balsamicosauce CHF 16.00

Mozzarella di Bufala con Pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten CHF 19.50

Insalate dei Golfisti/Golfer Salat

Insalata con pollo

Gemischter Salat nach Saison mit sautierten Pouletbrust (150g),
Brot Croûtons und geröstete Kernen an Balsamicosauce CHF 28.00

Insalata con Gamberi

Gemischter Salat nach Saison mit Crevetten, Brot Croûton und geröstete
Kernen an Zitronenolivenölsauce CHF 28.00

Zuppe/Suppen

Zuppa del giorno

Tagessuppe CHF 9.50

Crema di pomodoro e basilico

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum CHF 11.00

Paste/Teigwarenspezialitäten

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 19.50

Spaghetti aglio, olio di oliva, rucola e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Peperoncini

CHF 22.00

Spaghetti «Salvatore»

Spaghetti mit Kalbsgeschneitztes, Tomatenrahmsauce, Eigelb (leicht pikant)

CHF 26.00

Tagliatelle alla bolognese *

Nudeln mit hausgemachter Rindfleischsauce (original)

CHF 24.00

Tagliatelle ai funghi porcini *

Nudeln mit Steinpilzsauce

CHF 26.00

Agnolotti ricotta e spinaci burro e salvia *

Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

CHF 25.00

Gnocchi di patate al gorgonzola con rucola e pomodorini datteri *

Frische Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce, Rucola und Datteltomaten

CHF 24.00

Lasagne emiliana *

Lasagne nach Emiliana-Art

CHF 23.00

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Peterli

CHF 21.50

* Frische Teigwaren

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen (**Reduktion CHF 3.00**)

Risotti/Risotto

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

CHF 26.00

Risotto allo Champagne

Risotto mit Champagner (ab 2 Personen)

CHF 29.00

Pesce/Fische

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten an kalter Zitronenkräuter-Sauce mit Saisongemüse und kleinen Kartoffeln

CHF 46.00

Branzino alla mediterranea

Wolfsbarschfilet gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten Stangensellerie Brunoise, Taggiasche Oliven und kleinen Kartoffeln

CHF 41.00

Speciale su ordinazione/Spezial auf Anfrage

48 Stunden vorher bestellen für zwei Personen und mehr.

Branzino al sale

Wolfsbarsch in Salzkruste

Tagespreis

Sogliola alla griglia o mugnaia

Ganze Seezunge grilliert oder nach Müllerinnen-Art

Tagespreis

Carne/Fleisch

Filetto di manzo con aceto balsamico e patate al rosmarino

Rindsfilet mit Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln, marinierten Datteltomaten und frischem Rucola (150g/200g)

CHF 45.00/55.00

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto al parmigiano

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesanrisotto

CHF 42.00

Orecchia di elefante

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

CHF 38.00/44.00

Fegato di vitello alla veneziana con tagliatelle

Kalbsleber mit Zwiebeln an leichtem Marsalajus mit Butternudeln

CHF 38.00

Contorni / Beilagen

Portion Saisongemüse

CHF 6.00

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

Gemüseteller

CHF 20.00

Per i bambini/Kindermenüs*

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

CHF 14.00

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle mit hausgemachter Rindfleischsauce (original)

CHF 15.00

Scaloppina di pollo

Panierte oder grillierte Pouletbrust mit Pommes Frites

CHF 19.00

*Bis und mit dem 12. Altersjahr

Getränkekarte

Aperitivi / Bitter

Campari	23 % vol	4 cl	CHF	9.00
Aperol	11 % vol	4 cl	CHF	9.00
Martini	15 % vol	4 cl	CHF	9.00
Ramazzotti	30 % vol	4 cl	CHF	9.00
Averna	29 % vol	4 cl	CHF	9.00
Fernet Branca	40 % vol	2 cl	CHF	9.00
Pernod	40 % vol	2 cl	CHF	9.00
Porto	20 % vol	5 cl	CHF	9.00
Sherry Tio Pepe	15.5 % vol	5 cl	CHF	9.00
Absolut Vodka	40 % vol	4 cl	CHF	10.00
Beefeater Gin	40 % vol	4 cl	CHF	10.00
Sanbittèr (alkoholfrei)		10 cl	CHF	5.00

Trend / Aperitivi

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Pfefferminze CHF 11.00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheibe CHF 11.00

Longdrinks

Gin Tonic

Hendrick's Gin mit 1724 Tonic Water CHF 16.00

Negroni

Vermouth Rosso, Campari, Hendrick's Gin und Orangenscheibe CHF 15.00

Campari Orange

Campari mit Orangensaft CHF 14.00

Birra / Bier

Eichhof Lager / Panaché	20 cl	CHF	4.00
Eichhof Lager / Panaché	30 cl	CHF	4.50
Eichhof Lager / Panaché	50 cl	CHF	6.50
Moretti Flasche	33 cl	CHF	6.50
Erdinger Weissbier	50 cl	CHF	7.50
Erdinger alkoholfrei	33 cl	CHF	6.00
Erdinger alkoholfrei	50 cl	CHF	7.50
Baarer Hopfenmandli Lager hell	58 cl	CHF	7.50

Bibite fredde / Kalte Getränke

Offenausschank

Golferdrink Grapefruit mit Tonic Water	30 cl	CHF	5.00
Golferdrink Grapefruit mit Tonic Water	50 cl	CHF	7.00
Golferdrink Grapefruit mit Tonic Water	100 cl	CHF	13.00
Küssnachter Wasser mit / ohne	50 cl	CHF	5.00
Küssnachter Wasser mit / ohne	100 cl	CHF	8.00
Himbeer- / Holunderblütensirup	30 cl	CHF	3.50

Flasche

Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50 cl	CHF	5.50
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	100 cl	CHF	11.00
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50 cl	CHF	5.50
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	100 cl	CHF	11.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	CHF	4.80
Fanta	33 cl	CHF	4.80

Sprite	33 cl	CHF	4.80
Eistee Fusetea Lemon / Peach	33 cl	CHF	4.80
Rivella Rot / Blau	33 cl	CHF	4.80
Apfelschorle (Ramseier)	33 cl	CHF	4.80
Suure Moscht hell Bügel (Ramseier)	49 cl	CHF	6.80
Suure Moscht alkoholfrei hell Bügel (Ramseier)	49 cl	CHF	6.80
Michel Orangensaft / Tomatensaft	20 cl	CHF	4.80
Red Bull Energy Drink	25 cl	CHF	6.50
1724 Tonic Water	20 cl	CHF	6.00
Bitter Lemon (Thomas Henry)	20 cl	CHF	5.50

Bevande calde / Warme Getränke

Espresso / Kaffee Crème / Kaffee Hag		CHF	4.50
Espresso Macchiato		CHF	5.00
Espresso Doppio		CHF	6.00
Cappuccino		CHF	6.00
Latte Macchiato		CHF	6.00
Schale		CHF	6.00
Heisse Schokolade, Ovomaltine		CHF	5.50
Tee English Breakfast, Rooibos Spice, Schwarztee, Verveine, Mandarine orange, Waldfrüchte, Grüntee, Pfefferminze,		CHF	6.00

Bevande calde con alcohol / Warme Getränke mit Alkohol

Corretto		CHF	6.50
Kaffee Fertig (Kirsch, Träsch, Zwetschgen)		CHF	6.50

Liquori / Likör

Amaretto Disaronno	28 % vol	4 cl	CHF	8.00
Sambuca Molinari	40 % vol	4 cl	CHF	8.00
Limoncello	23 % vol	4 cl	CHF	8.00
Kirsch	37 % vol	2 cl	CHF	8.00
Williams	43 % vol	2 cl	CHF	8.00
Vecchia Romagna	38 % vol	2 cl	CHF	8.00
Vieille Prune	41 % vol	2 cl	CHF	8.00
Calvados	40 % vol	2 cl	CHF	8.00
Grand Marnier	40 % vol	2 cl	CHF	8.00

Gin

Malfi	41 % vol	4 cl	CHF	10.00
Bombay Sapphire	40 % vol	4 cl	CHF	10.00
Hendrick's	41 % vol	4 cl	CHF	10.00
Mediterranean Gin Mare	42.7 % vol	4 cl	CHF	10.00
Gin 27	43 % vol	4 cl	CHF	10.00

Vodka

Absolut Vodka	40 % vol	4 cl	CHF	9.50
Russian Standard	40 % vol	4 cl	CHF	9.50
Beluga	40 % vol	4 cl	CHF	12.00

Rum

Havana Club 7 Anos	40 % vol	4 cl	CHF	10.00
Pampero-Especial	40 % vol	4 cl	CHF	12.00

Whiskey

Ballantine's	40 % vol	4 cl	CHF	8.00
Johnnie Walker Red Label	40 % vol	4 cl	CHF	12.00
Canadian Club	40 % vol	4 cl	CHF	12.00
Johnnie Walker Black Label	40 % vol	4 cl	CHF	14.00
Chivas Regal	40 % vol	4 cl	CHF	14.00
Four Roses	40 % vol	4 cl	CHF	14.00

Cognac

Rémy Martin	40 % vol	2 cl	CHF	12.00
Martell VS	40 % vol	2 cl	CHF	12.00

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz/Irland/Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz/Frankreich
Parmaschinken	Italien
Lachs	Norwegen/Schottland
Crevetten	Dänemark/Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Seezunge	Nordostatlantik
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz, Deutschland

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 7.7% MwSt. angegeben.

Golfrestaurant Küssnacht am Rigi

Susana und Salvatore