

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

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

CHF 24.00

Tartare di manzo

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

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

CHF 23.00/33.00

auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

if desired with a shot of cognac

CHF + 6.00

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

Buffalo mozzarella with Parma ham

CHF 24.00

Pesce/Fisch/Fish

Polpo alla piastra, passata di ceci emulsionata all'olio d'oliva

Gegrillter Oktopus mit Kirchererbsen-Ölivenöl- Püre

Grilled octopus with chickpea-olive oil-puree

CHF 28.00

Vegetariano/Vegetarisch/Vegetarian

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Buffalo mozzarella with date tomatoes

CHF 19.50

Verdure marinate con mozzarella di bufala

Mariniertes Gemüse mit Büffelmozzarella

Marinated vegetables with buffalo mozzarella

CHF 19.00

Zuppe/Suppen/Soups

Zuppa del giorno

Tagessuppe / Soup of the day

Tagespreis / Daily price

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe / Tomato cream soup

CHF 11.00

Minestrone alla ticinese

Tessiner Gemüsesuppe / Ticino vegetable soup

CHF 13.00

Insalate/Salat/Salad

Insalata mista

Gemischter saisonaler Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)
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 Balsamicodressing)
Seasonal green salad (french or balsamic dressing)

CHF 10.00

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicodressing
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
Seasonal mixed salad with sautéed, fresh tuna (100g) and avocado

CHF 30.00

Insalata greca

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüne Oliven,
Fetakäse, Oregano und Olivenöl
Greek salad with tomato, cucumber, red onions, green olives,
Feta cheese, oregano and olive oil

CHF 25.00

Primi/Pasta Teigwarengerichte/ Pasta dishes

Carne/Fleisch/Meat

Spaghetti carbonara

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

CHF 25.00

Spaghetti «Panorama»

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

CHF 27.00

Spaghetti alla bolognese

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

CHF 25.00

Lasagne emiliana

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

CHF 25

Ravioli al brasato

Rindsbraten - Ravioli
Roast beef - ravioli

CHF 27

Vegetariano/Vegetarisch/Vegetarian

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

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

CHF 22.00

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

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

CHF 19.50

Pennette all'arrabbiata

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

CHF 21.50

Agnolotti ricotta e spinaci al burro e salvia

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

CHF 27.00

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).

Secondi Hauptgänge Main courses

Carne/Fleisch/Meat

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 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

Pesce/Fische/Fish

Filetto di branzino al forno con patate, pomodorini, olive e verdure

Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Datteltomaten, Oliven und Gemüse

Baked sea bass fillet with potatoes, date tomatoes, olives and vegetables

CHF 44.00

Tagliata di tonno al pistacchio con insalata di rucola e pomodorini

Pistazien-Thunfisch-Steak mit Rucolasalat und Tomaten

Pistachio tuna steak with rocket salad and cherry tomatoes

CHF 45.00

Lucioperca al limone con spinaci

Zanderfilet an Zitronensosse mit Spinat

Pike-perch fillet with lemon sauce and spinach

CHF 31.00

Contorni/Beilagen/Side dishes

Patate al forno

Gebackene Kartoffeln / Baked potatoes

CHF 8.00

Piatto di verdure

Gemüse-Teller / Vegetable plate

CHF 8.00

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 14.00

Spaghetti oppure Pennette alla bolognese

Spaghetti mit hausgemachter, original Rindfleischsauce

Spaghetti with homemade, original beef sauce

CHF 15.00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites

Breaded chicken breast with French fries

CHF 18.00

Nuggets di pollo con patatine fritte

Pouletnuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with French fries

CHF 18.00

Speciale su Ordinazone/ Spezialitäten auf Anfrage/ Specialties on request

Auf Vorbestellung für 2 Personen und mehr, 48 Stunden vorher bestellen
Pre-order for 2 people or more, order 48 hours in advance

T - Bone Premium / T-Bone Premium

Tagespreise/Dailyprice

Chateau Briand / Chateau Briand

Tagespreise/Dailyprice

Wolfsbarsch vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste gebacken
Sea bass from the grill, from the oven or baked in a salt crust

Tagespreise/Dailyprice

Ganze Seezunge, gegrillt oder nach Müllerinnen - Art
Whole sole, grilled or miller's-style

Tagespreise/Dailyprice

Bei allfälligen Wünschen können Sie gerne das Küchenteam fragen.
If you have any wishes, please feel free to ask the kitchen team.

Dolci & Gelati

Ice Creams

Dessert & Glace /

Desserts & Ice cream

Torta del giorno

Tageskuchen / Cake of the day
mit Rahm / with cream

CHF 8.50
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

Tiramisu classico

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

CHF 13.00

Gelato al caffè

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

CHF 12.00
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

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
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
Giant prawns	Vietnam
Sea bass	North Atlantic/Italy
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

