

# 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, Spaziergänger, Mittagsgäste aus dem Dorf, Familien mit Kindern, Firmen oder Vereine – sind herzlich willkommen und dürfen sich wohlfühlen.

Unser à-la-Carte-Angebot umfasst, gemäss der Devise «regional und saisonal», altbewährte, traditionelle Klassiker und modern inspirierte Gerichte. Welche Salvatore und sein Küchenteam mit einer gewissen Italianità unterstreicht.

Für Empfehlungen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter und unser Küchenchef Bruno jederzeit gerne zur Verfügung.

Geniessen Sie eine unvergessliche Zeit und lassen Sie sich verwöhnen.  
Ihr Panoramarestaurant-Team

# 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 23.00/33.00  
+ CHF 6.00

### **Gamberetti «Aurora»**

Crevetten-Cocktail mit knusprigem Toast und Butter

CHF 23.00

### **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 di stagione**

gemischter Salat nach Saison (wählen Sie zwischen French- oder Balsamicodressing) CHF 11.50

### **Insalata verde**

grüner Salat (wählen Sie zwischen French- oder Balsamicodressing) CHF 10.00

### **Insalata di rucola con parmigiano**

Rucolasalat 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 sautierter Pouletbrust (150g), Brot Croûtons und gerösteten Kernen an Balsamicosauce CHF 28.00

### **Insalata con Gamberi**

gemischter Salat nach Saison mit Crevetten, Brot Croûtons und gerösteten 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 Peperoncino

CHF 22.00

### **Spaghetti «Salvatore»**

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)

CHF 27.00

### **Tagliatelle alla bolognese \***

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

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 datterini \***

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

Für kleinere Portionen gewähren wir eine Reduktion von CHF 3.00.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Teigwaren (Spaghetti oder Penne).

## 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 Zitronenkräutersauce mit saisonalem Gemüse 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/Spezialitäten auf Anfrage**

ab 2 Personen, bitte mindestens 48 Stunden vorher bestellen

### **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 saisonales Gemüse**

CHF 6.00

### **Portion Pommes Frites**

CHF 8.00

auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen **saisonalen Gemüseteller**

CHF 20.00

## Per i bambini/Kindermenüs\*

---

### **Spaghetti al pomodoro**

Spaghetti mit Tomatensauce

CHF 14.00

### **Tagliatelle alla bolognese**

Butternudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 15.00

### **Scaloppina di pollo**

panierte oder grillierte Pouletbrust mit Pommes Frites

CHF 19.00

\*bis und mit dem 12. Altersjahr

# Dolci & Gelati

## Dessert & Glace

### **Torta alla frutta**

Früchtekuchen (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)  
mit Rahm

CHF 9.00  
CHF 10.00

### **Torta di carote**

Rüebli torte

CHF 8.00

### **Mousse al cioccolato**

Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm

CHF 14.00

### **Tiramisu**

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 14.00

### **Soufflé al Grand Marnier**

Soufflé Grand Marnier mit Grand Marnier

CHF 14.00

### **Tartufo**

Glacé mit Schokoladengeschmack, Zabaione, Eiercrème glace und Kakaopulver,  
übergossen mit Espresso

CHF 14.00

### **Gelato al caffè**

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm  
mit Zuger Kirsch

CHF 12.00  
CHF 14.00

### **Sorbetto al limone**

Zitronensorbet mit Limoncello

CHF 10.00

### **Sorbetto alla mela**

Apfelsorbet mit Calvados

CHF 10.00

### **Gelati alla panna**

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistache, Erdbeer

Sorbet: Zitrone, Apfel, Ananas, Himbeere, Mango

Pro Kugel Glacé

CHF 4.00

Schlagrahm

CHF 1.50

### **Formaggi misti**

Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

CHF 14.00

## 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
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**

*Ihr Gastgeber Bruno*