

# Benvenuti

## Herzlich willkommen im Panorama Restaurant

### Apéro - Bankette

---

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.

In unserem Apéroangebot finden Sie spritzige Apéro's und kleine Köstlichkeiten zum einstimmen auf ein gepflegtes Nachtessen. Geniessen Sie dabei die herrliche Sicht auf unsere 18 Loch Golfanlage, die Rigi und die weiteren Berge der Umgebung.

Für Empfehlungen steht Ihnen unser Restaurant Team jederzeit gerne zur Verfügung.

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

# Apéro

---

## Fingerfood - Pauschale

---

### kalt und warm

Klein = vier verschiedene Portionen	pro Person	CHF	18.00
Mittel = sechs verschiedene Portionen	pro Person	CHF	26.00
Gross = acht verschiedene Portionen	pro Person	CHF	34.00

### Antipasto misto

Italienische Platte mit Parmaschinken, Salami Piccante, Coppa, Bresaola, Büffelmozzarella, gemischtes Gemüse, Oliven und Parmesan, Grissini

Klein	(ca. für 2 Personen)	CHF	48.00
Gross	(ca. für 4 Personen)	CHF	72.00

## Fingerfood

---

### Kalt

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	2.50	
Bruschetta mit Tomatenwürfeli und Basilikum	pro Stück	CHF	3.00	
Bruschetta mit Frischkäse und Schnittlauch	pro Stück	CHF	3.50	
Rohschinkenspiessli mit Melone	pro Stück	CHF	4.00	
Fruchtspiess	pro Spiess	CHF	3.00	
Rindstatar auf Toast	pro Stück	CHF	5.00	
Thunfischmousse auf Toast mit confierten Zitronen	pro Stück	CHF	4.00	
Geräucherter Lachs auf Brioche	pro Stück	CHF	5.00	
Thunfischtatar auf Kräuterfocaccia	pro Stück	CHF	5.00	
Wraps mit Mascarpone, Rucola und Bresaola	pro Stück	CHF	4.00	
Auberginen-Kaviar mit Minze und Pinienkernen	im Glas	pro Stück	CHF	4.00
Krevettencocktail	im Glas	pro Stück	CHF	5.00
Vitello Tonnato	im Schälchen	pro Stück	CHF	4.50
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	im Schälchen	pro Stück	CHF	4.50
Crevetten Tatar, Avocado, Zitrone	im Löffel	pro Stück	CHF	5.00
Ziegenkäse mit rote Bete	im Glas	pro Stück	CHF	4.00

### Warm

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und Spinat	pro Stück	CHF	3.50
Mini Croque Tomate Mozzarella	pro Stück	CHF	3.50
Mini Croque Käse Truffel	pro Stück	CHF	4.00
Poulet Yakitori Spiess	pro Stück	CHF	4.50
Dattel im Speckmantel gebraten	pro Stück	CHF	3.00
Mini Käseküechli   Mini Lauch Speck Küechli	pro Stück	CHF	4.00
Parmesanrisotto-Balls	pro Stück	CHF	3.50
Rinds Meat-Balls, Tomaten-Oregano	pro Stück	CHF	4.50

# Bankettvorschläge

Genuss in 3-, 4-Gängen oder nach Wunsch  
für einheitliche Tellergerichte ab 12 Personen

## 3-Gang-Menü CHF 57

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen

oder

Kürbissuppe mit Parmesan, Kürbiskernöl und Parmachips

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust an feinem Kräuterjus mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

oder

Kalbsbacken an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Kolrhabi und Karotten

oder

Rinds Brasato an Rotweinsauce mit Gemüsefrikassee und Parmesan

\*\*\*\*\*

Birnen-Manelcrème-Torte

oder

Zwetschgen-Butterstreussel-Torte

## 4-Gang-Menü CHF 92

Burrata mit Datteltomaten und marinierten Zucchetti, Pesto und Rucola

oder

Octopus Carpaccio mit Fenchel, Orangen, rote Peperoni und Citrus-Dressing

oder

Knusprige Geisskäse-Beutel mit Bresaola, Birnengel, Nüsslisalat und Honigsauce

\*\*\*\*\*

Kokosnuss-Schaumsuppe

\*\*\*\*\*

Rindsfilet mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

oder

„Surf and Turf“ Kalbsfilet mit Riesencrevetten, Paprikajus, Gemüse-Wok und Pommes allumettes

oder

Kalbshaxe an Rotweinjus mit Safran-Risotto, Knochenmark und Karotten-Sellerie-Ragout

\*\*\*\*\*

Karamellisierte Apfel-Tatin mit Vanillesauce

oder

Dessertteller mit drei verschiedenen kleinen Süssigkeiten (Früchte, Kuchen & Glace)

## 4-Gang-Menü CHF 108

Topinambur-Parmesansuppe mit Bresaola-Chips und Pinien

oder

Gebratene Entenleber mit Rucola-Salat, San-Daniele-Schinken und Birnengel

\*\*\*\*\*

Jakobsmuscheln mit Chinakohl-Canneloni, Salicornia, Apfel- und Orangenschaum

oder

Panko Riesencrevetten mit marinierten Peperoni, Yuzu und Chemicurri-Sauce

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet mit Speck, Schwarzwurzel-Kartoffelgratin, karamellisiertes Gemüse und Trüffeljus

oder

Duo vom Rind geschmorte Haxen und Rib-Eye-Steak an Rotweinsauce mit Knochenmark, Süsskartoffelstock, Kräutern und gegrilltes Gemüse

\*\*\*\*\*

Passionsfrucht-Bavarois mit Meringue Drops, Vanillesauce und Apfelgel

oder

Himbeer-Cheesecake, Schokoladensorbent und Schokoladen-Crumble

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren.

Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen, frisch vom Markt und saisongerecht. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## Vorspeisen

---

Heisser Geisskäse mit Rucola, Birnen und Pinien	CHF 14.00
Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	CHF 12.00
Zucchini-Datteltomaten Salat an Balsamico-Sauce mit Parmaschinken und gerösteten Mandeln	CHF 21.00
Randen-Carpaccio mit Burrata und Salat Bouquet	CHF 18.00
Riesencrevetten mit Avocado-Tomaten-Eisberg und Minzensauce	CHF 22.00
Thunfisch-Tatar mit Sesame- Gurke- Yuzu	CHF 23.00
1/2 Hummer Salat mit Gurke- Tomate- Blattsalat, Cocktail Sauce	Tagespreis
Sautierte Foie Gras auf Brioche , karamellierte Zwiebel, Chicoree, Aprikosen Sauce	CHF 26.00

## Suppe

---

Kürbissuppe mit Kürbiskernen	CHF 11.50
Karottencrèmesuppe, aromatisiert mit frischem Ingwer	CHF 12.00
Clear Oxtail-Truffle Bouillon	CHF 17.00
Weissweinschaumsuppe, Riesling, Sellerie	CHF 14.50

## Pasta/Risotto

---

Crémiges Zitronenrisotto mit Zucchini und Mandeln	CHF 25.00
Kürbis-Ravioli mit Speck und Kalbsjus	CHF 27.00
Spinat/Ricotta Agnolotti mit Salbei Butter	CHF 25.00
Basilikum-Oliven-Mozzarella-Ravioli mit frischem Spinat	CHF 26.00

## Hauptgerichte

---

### Fisch

---

Zanderfilet an Zitronen-Thymian-Sauce mit Kartoffelstock, Kohlrabi und Spinat	Tagespreis
Riesencrevetten-Spiess vom Grill mit saisonalem Gemüse, sautiertem Reis und Zitronen-Schaum	CHF 43.00
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Fenchel, Oliven, Datteltomaten, Zucchini und Kartoffeln	CHF 41.00
gegrillter Hummer 600g, Butternudeln, Wok-Broccoli-Karotte- Mais- Ingwer	Tagespreis

## Fleisch

---

Mais Poulardenbrust an Weissweinsauce mit Croquetten, Karotten und grünen Bohnen	CHF 42.00
Rindsfilet an Rotweinsauce 160 g mit Kartoffelgratin und Gemüse Napoleon	CHF 50.00
Kalbsfilet 160g Rosmarinjus mit jungen Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Sellerie-Mousse	CHF 50.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternudeln	CHF 38.00
Kalbshaxe mit karamellisiertem Gemüse und Safranrisotto	CHF 42.00

## Vegetarisch

---

Gemüse Couscous, Kurkuma, Zucchini, Kichererbsen Karotten, Kürbis	CHF 25.00
Safranrisotto mit gerösteten Mandeln und Karotten	CHF 26.00
Hausgemachte Auberginen-Ravioli mit frischen Tomaten und Basilikum	CHF 26.00
Gegrillte Halloumi, Spargel, Zucchini Puffers, Rucola Risotto	CHF 25.00

## Dessert

---

Dessertteller mit drei verschiedenen kleinen Süssigkeiten	CHF 16.00
Heisse Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, Vanille Eis	CHF 14.00
Hausgemachter Beeren-Kuchen	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.00
Weisses Schokoladen-Bavarois, schwarzes Schokoladensorbet, Himbeeren Espuma	CHF 17.00
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace	CHF 12.00
Zitronensorbet mit Limoncello	CHF 12.00
Himbeersorbet, frische Himbeeren, Rahm, Meringue	CHF 12.00