

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, 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 Jean Lacourt und sein Küchenteam mit einer gewissen Italianità unterstreicht.

Für Empfehlungen steht Ihnen unsere Chef de Service Carina Evers mit den ServicemitarbeiterInnen gerne zur Verfügung.

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

Speisekarte

Antipasti/Vorspeisen

Carpaccio di Manzo

Schweizer Angus-Carpaccio, frittierte Capern, mariniertes Gemüse, Parmesan und Olivenöl

CHF 23.00

Tartare 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

Mark Bruschetta

Knochenmark im Ofen, Bruschetta, Parmesan, Petersilien

CHF 18.00

Antipasto misto

Kalte Platte mit verschiedenem italienischem Trockenfleisch, Büffelmozzarella, diverssem Gemüse, Oliven, Parmesan und Grissini
2 Personen

CHF 48.00

Zuppe/Suppen

Zuppa del giorno

Bitte wählen sie von der Tagesempfehlung

Crema di pomodoro e basilico

Geröstete Tomatencremesuppe, Basilikumschaum

CHF 12.00

Insalate/Salat

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat nach Saison (wählen Sie zwischen French- oder Balsamicodressing) CHF 12.50

Insalata verde

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

Insalata Autunale

Chicorée- und grüner Salat mit Äpfeln, Walnüssen, Parmesan, Weisskohl und French-dressing CHF 14.50

Insalata Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum CHF 19.50

Insalate dei Golfisti/Golfer-Salat

Insalata con pollo

Gemischter Salat nach Saison mit sautierten Pouletbruststreifen,
Tomaten, Gurken, geröstete Kerne, Croutons, Cesar-Dressing CHF 27.00
Speck und Ei + CHF 6.00

Paste/Teigwarenspezialitäten

Spaghetti "Gragnano" al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum CHF 19.50

Spaghetti "Gragnano" aglio, olio di oliva e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini CHF 22.00

Spaghetti "Gragnano" «Panorama»

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant) CHF 27.00

Spaghetti "Gragnano" Carbonara

Spaghetti mit Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan CHF 25.00

Tagliatelle alla bolognese *

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce CHF 25.00

Ravioli pomodoro e mozzarella

Tomaten-Mozzarella-Ravioli an leichter Tomatensauce mit gegrillten Tomaten und Zucchini CHF 24.00

Lasagne emiliana *

Lasagne nach Emiliana-Art, Rindfleisch, Tomatensauce, Parmesan CHF 23.00

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Peterli CHF 21.50

Spaghetti "Gragnano" con gamberoni

Spaghetti mit Crevetten, Zitronen-Confit, Datteltomaten, Peterli, Zitronen-Schaum CHF 32.00

Risotto alla pescatore

Risotto mit Fisch und Meeresfrüchten nach Tageswahl, Knoblauch und Olivenöl CHF 36.00

* frische Teigwaren

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

Pesce/Fische

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten an Zitronen-Schaum
mit saisonalem Gemüse und Risotto

CHF 45.00

Rombo alla griglia

Grillierter Steinbutt (Wildfang)
mit Salzkartoffeln, Spinat und gegrilltem Gemüse

CHF 49.00

Branzino al Forno, salsa olandese (ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung)

Ganzer, gebackener Wolfsbarsch im Ofen 1000g mit Datteltomaten, Oiven, Thymian,
gegrilltes Gemüse und Sauce Hollandaise
Dazu kleine Rosmarinkartoffeln oder Risotto

Tagespreis

Contorni / Beilagen

Portion saisonales Gemüse

CHF 9.00

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

Saisonalen Gemüseteller

mit Spiegelei

CHF 20.00

+CHF 3.50

Carne/Fleisch

Brasato di manzo

Rindsbrasato an Rotweinsauce mit Parmesanrisotto und saisonalem Gemüse CHF 36.00

Orecchia di elefante

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites (120g/200g) CHF 38.00/47.00

Galletto arrosto

Knuspriges Mistkratzerli, geröstetes Gemüse, Estragonsauce, Pommes Frites CHF 38.00

Chateaubriand (ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung)

Rinds Chateaubriand (400g) mit reichhaltiger Gemüse garnitur pro Person
an hausgemachter Sauce Béarnaise, Beilagen nach Art des Hauses CHF 62.00

Per i bambini/Kindermenüs*

Penne al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce CHF 14.00

Tagliatelle alla bolognese

Butternudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce CHF 15.00

Scaloppina di pollo

Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites CHF 18.00

*bis und mit dem 12. Altersjahr

Dolci & Gelati

Dessert & Glace

Torta del giorno

Tageskuchen (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)	CHF	8.50
mit Rahm	CHF	10.00

Piatto di dolci e gelati

Dessert Überraschung für 2 Personen	CHF	22.00
-------------------------------------	-----	-------

Torta di mele caramellate

Karamellisierte Apfel Tarte Tatin, Vanille Eis	CHF	13.00
--	-----	-------

Souffle al cioccolato

Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, Vanille Eis	CHF	14.00
---	-----	-------

Tiramisu classico

Tiramisu, Espresso, Mascarpone, Amaretto	CHF	13.00
--	-----	-------

Tortino al limone

Zitronen-Meringue Törtchen, Himbeersauce, Pistazien	CHF	12.00
---	-----	-------

Gelato al caffè

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm	CHF	12.00
mit Zuger Kirsch	CHF	16.00

Sorbetto al limone

Zitronensorbet mit Limoncello	CHF	12.00
-------------------------------	-----	-------

Gelati alla panna

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistazie, Erdbeer		
Sorbet: Zitrone, Apfel, Himbeere		
Pro Kugel Glacé	CHF	4.50
Schlagrahm	CHF	1.50

Affogato

eine Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso	CHF	9.50
---	-----	------

Formaggi misti

Gemischter Käseteller	CHF	16.00
-----------------------	-----	-------

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
Fleisch-/Wurstwaren	Italien
Lachs	Norwegen/Schottland
Crevetten	Chile
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Nordatlantik
Steinbutt	Nordatlantik
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz

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.

Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi

Ihre Gastgeberin Carina Evers