

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

Antipasti Vorspeisen

Carne/Fleisch

Carpaccio di Manzo alla Livornese

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

CHF 24.00

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

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di Parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

Pesce/Fisch

Carpaccio di salmone al pepe rosa

Mariniertes Schottisches Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer

CHF 24.00

Cozze alla marinara con crostoni

Muscheln (500g) nach Marinara Art (Knoblauch, Tomatensauce, scharf) mit Croûtons

CHF 26.00

Polpo alla mediterranea

Oktopus im mediterranen Stil
(Kräuter, Tomaten, Oliven, kleine Kartoffeln)

CHF 28.00

Vegetariano/Vegetarisch

Carpaccio di melanzane con emulsione di menta basilico e limone

Auberginen-Carpaccio mit Basilikum-Zitronen-Minze-Emulsion

CHF 18.00

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

CHF 19.50

Zuppe/Suppen

Zuppa del giorno

Tagessuppe CHF 9.50

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe CHF 11.00

Minestrone di verdure

Gemüsesuppe CHF 12.00

Insalate/Salat

Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing) CHF 11.50

Insalata verde di stagione

Grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing) CHF 10.00

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicosauce CHF 14.00

Insalate dei Golfisti/Golfer-Salat

Insalata con pollo

Gemischter Salat nach Saison mit sautierten Pouletbruststreifen (150g),
geröstete Kerne, Croûtons an Balsamico-Dressing CHF 28.00
Speck und Ei + CHF 6.00

Insalata di tonno fresco e avocado

Gemischter Salat nach Saison mit sautiertem, frischem Thunfisch (100g)
und Avocado CHF 30.00

Insalata greca

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, schwarze Oliven,
Fetakäse, Oregano und Olivenöl CHF 25.00

Paste Teigwarengerichte

Carne/Fleisch

Spaghetti carbonara

Spaghetti mit Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan

CHF 25.00

Spaghetti «Panorama»

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)

CHF 27.00

Tagliatelle alla bolognese

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 25.00

Maccheroncini alla amatriciana

Makkaroni mit Zwiebeln, Speck, Tomatensauce und Pecorino-Käse

CHF 25.00

Lasagne emiliana

Lasagne nach Emiliana-Art, Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan

CHF 25.00

Pesce/Fisch

Tagliolini vongole e bottarga di muggine

Tagliolini mit Venusmuscheln und Fischrogen

CHF 30.00

Spaghetti alla busera di scampi

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Petersilie und Tomatensauce

CHF 30.00

Gnocchi salmone ed erba cipollina

Hausgemachte Gnocchi mit Lachs und Schnittlauch

CHF 28.00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit Meeresfrüchten leicht pikant
mit Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten und Garnelen

CHF 34.00

Ravioli di gamberi su specchio di zucchini

Crevetten-Ravioli auf einer Zucchini-creme

CHF 32.00

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

Vegetariano/Vegetarisch

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

CHF 20.00

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 20.00

Pennette all'arrabbiata

Pennette mit pikanter Tomatensauce und Petersilie

CHF 21.00

Gnocchi alla sorrentina

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum mit Büffelmozzarella gratiniert

CHF 25.00

Ravioli ricotta e spinaci al burro e saliva

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce

CHF 25.00

Secondi Hauptgänge

Carne/Fleisch

Petto d'anatra laccato al miele con purea di topinambur e verdure saltate

Honigglasierte Entenbrust mit Topinambur-Püree und sautiertem Gemüse

CHF 42.00

Orecchia di elefante con patate fritte

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

CHF 38.00/44.00

Costolette di angello a scottadito con patate al forno e piccola insalata

Kurz angebratene Lammkotelettes mit Ofenkartoffeln und kleinem Salat

CHF 50.00

Tagliata di Manzo con rucola, pomodorini e aceto balsamico

Rinder-Tagliatta mit Rucola, Kirschtomaten und Balsamicoessig

CHF 48.00

Pesce/Fische

Calamari in umido con crema di mais e verdure

Geschmorte, gefüllte Calamari mit Polenta und Gemüse

CHF 45.00

Filetto di branzino alla mediterranea

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern, Tomaten, Stangensellerie brunoise, Taggiasche Oliven und kleinen Kartoffeln

CHF 42.00

Tagliata di tonno al pistacchio con insalata di rucola e pomodorini

Pistazien-Thunfisch-Steak mit Rucolasalat und Kirschtomaten

CHF 45.00

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten an kalter Zitronen-Kräuter-Sauce mit saisonalem Gemüse und kleinen Kartoffeln

CHF 46.00

Vegetariano/Vegetarisch

Involtini di verdure con ricotta al basilico e balsamico

Gemüse-Rollen (Auberginen, Zucchini, Peperoni, Karotten) mit Basilikum-Ricotta und Balsamico

CHF 27.00

Parmigiana di melanzane

Auberginen Auflauf mit Tomatensauce und Mozzarella

CHF 30.00

Sfornato di zucchini su coulis di pomodoro

Zucchiniflan auf Tomaten-Coulis

CHF 26.00

Piatto di verdure grigliate

Gemüseteller

CHF 20.00

Mit Spiegelei

+CHF 3.50

Patate fritte

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

Per i bambini/Kindermenüs

Penne al pomodoro

Penne 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

Dolci & Gelati

Dessert & Glace

Torta del giorno

Tageskuchen	CHF	8.50
mit Rahm	+CHF	1.50

Piatto di dolci e gelati

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

Torta di mele caramellate

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

Souffle al cioccolato

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

Tiramisu classico

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

Tortino al limone

Zitronen-Meringue Törtchen mit Himbeersauce und Pistazien	CHF	12.00
---	-----	-------

Gelato al caffè

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm	CHF	12.00
mit Zuger Kirsch	+CHF	4.00

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
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz
Calamari	Spanien
Muscheln	Italien
Oktopus	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 7.7% MwSt. angegeben.

Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi