

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 Rindscarpaccio, frittierte Capern, mariniertes Gemüse, Rucola, Parmesan, 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

Tartare di Gambero rosso

Siziliane Crevetten-Tartare (80g) Avocado, Kumquat, Confierte Zitrone, Blini

CHF 27.00

Mark Bruschetta

Knochenmark im Ofen, Bruschetta, Parmesan, Petersilien, Rucolasalat

CHF 18.00

Mozzarella di Bufala con Prosciutto Crudo di Parma

Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl, Balsamico

CHF 22.00

Antipasto misto

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

Eisbergsalat, Avocado, Tomaten, Gurken, Rucola, Pinien-Pesto CHF 16.50

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan, Pinien an Balsamicosauce CHF 15.00
Bresaola + CHF 4.00

Mozzarella di Bufala con Pomodorini Mista

Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Rucola, Olivenöl-Pesto 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

Insalata con Gamberi

Salat mit Crevetten, Avocado, Tomaten, Croutons, Gurken und Zitronen-olivenöl-sauce CHF 28.00

Insalata Di Manzo

Gegrillte Rindfleischstreifen, Eisbergsalat, Rucola, Blumenkohl,
Kartoffelchips, Parmesan CHF 33.00

Paste/Teigwarenspezialitäten

Spaghetti "Gragnano" al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 19.50

Spaghetti "Gragnano" aglio, olio di oliva, rucola e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Peperoncino

CHF 22.00

Spaghetti "Gragnano" «Panorama»

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)

CHF 27.00

Tagliatelle alla bolognese *

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 25.00

Agnolotti ricotta e spinaci burro e salvia *

Agnolotti gefüllt mit Ricotta, Spinat, Butter und Salbei

CHF 25.00

Lasagne emiliana *

Lasagne nach Emiliana-Art, Rindfleisch, Tomatensauce, Parmesan

CHF 23.00

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Peterli

CHF 21.50

Linguine con gamberoni

Crevetten Linguine, Zitronen-Confit, Datteltomaten, Peterli, Zitronen-Schaum

CHF 32.00

Risotto Milanese

Carnaroli Risotto, Safran-Parmesan, geröstete Karotten und Mandeln

CHF 25.00

* 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 46.00

Branzino alla mediterranea

Wolfsbarschfilet gebraten mit frischen Kräutern,
Zucchini, Fenchel, Taggiasche Oliven, Tomatensauce
und kleinen Kartoffeln

CHF 43.00

Speciale su ordinazione/Spezialitäten auf Anfrage

Ab 2 Personen, bitte mindestens 48 Stunden vorher bestellen

Branzino al Forno, salsa virgo

Gebackener Wolfsbarsch im Ofen 700g/900g mit saisonalem Gemüse,
kleinen Rosmarinkartoffeln, Tomaten, Oliven, Zitronen, Petersilien-Sauce

Tagespreis

Contorni / Beilagen

Portion saisonales Gemüse

CHF 9.00

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

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

CHF 20.00

Carne/Fleisch

Entrecote di manzo

Rindshohrücken, saisonales Gemüse, marinierte Datteltomaten, kleine Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter (150g/200g)

CHF 39.00/49.00

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto al parmigiano

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesan-Risotto

CHF 44.00

Orecchia di elefante

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

CHF 38.00/47.00

Galletto arrosto

Knuspriges Mistkratzerli, geröstetes Gemüse, Estragon Sauce, Pommes Frites

CHF 38.00

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

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
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.

Panorama Restaurant Küsnacht am Rigi

Ihre Gastgeberin Carina Evers