

Benvenuti

Herzlich willkommen im Panorama Restaurant

Bankette - BBQ

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

Bankette Vorschläge

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

3-Gang-Menü CHF 58

Weisse Spargeln mit Tomaten-Vinaigrette

Gebratene Maispouardenbrust an feinem Kräuterjus, mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

Hausgemachter Beeren Kuchen

3-Gang-Menü CHF 84

Burrata mit Datteltomaten und marinierten Zucchetti

Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller mit drei verschiedenen kleinen Süßigkeiten

4-Gang-Menü CHF 108

Spargel Parmesan Suppe, Carnaroli Reis, Bresaola Chips

Panko Crevetten, marinierte Pepperoni, Yuzugel, Chimichurri-Sauce

Kalbsfilet mit Speck, Schwarzwurzel-Kartoffelgratin, caramelisiertes Gemüse, Sellerie und Truffeljus

Weisses Schokoladen-Mousse, schwarzes Schokoladensorbet, Himbeeren Espuma

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
Grüner Spargel-Datteltomaten Salat an Balsamico-Dressing mit gerösteten Mandeln	CHF 18.00
Randen-Carpaccio mit Burrata und Salat Bouquet	CHF 18.00
Riesencrevetten mit Avocado-Tomaten-Eisbergsalat und Minze-Dressing	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 29.00

Suppe

Cappuccino von grünem Spargel	CHF 12.00
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Carnaroli Reis	CHF 12.50
Karottencrèmesuppe, aromatisiert mit frischem Ingwer	CHF 12.00
Clear Oxtail- Truffle Bouillon	CHF 17.00
Weisswein-Schaumsuppe, Riesling, Sellerie	CHF 14.50

Pasta/Risotto

Crémiges Zitronenrisotto mit grünen Spargeln	CHF 25.00
Spargelravioli mit frischen Datteltomaten und Parmesan	CHF 26.00
Sedanini mit Safransauce und grünen Spargeln	CHF 26.00
Spinat/Ricotta Agnolotti mit Salbeibutter	CHF 25.00

Hauptgerichte

Fisch

Zanderfilet an Zitronenthymian-Sauce mit Kartoffelstock, Kohlrabi und Weisskohl-Sauerkraut	Tagespreis
Riesencrevetten-Spiess vom Grill mit grünem Spargel und sautiertem Reis	CHF 45.00
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Fenchel, Oliven, Datteltomaten, Zucchini und Kartoffeln	CHF 41.00
Gegrillter Hummer 600g, Lauch Kartoffel, Wok-Broccoli-Karotte- Mais- Ingwer	Tagespreis

Fleisch

Mais Poulardenbrust an Weissweinsauce, Foie Gras Croquetten, Karotten, grüne Bohnen	CHF 42.00
Rindsfilet an Rotweinsauce 160 g mit Kartoffelgratin und Gemüse Napoleon	CHF 50.00
Kalbsfilet 160g Rosmarinjus mit jungen Kartoffeln und saisonalem Gemüse, 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 grünen Spargeln	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
Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, Vanille Eis	CHF 14.00
Hausgemachter Beeren-Kuchen	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.00
Weisses Schokoladen-Mousse, 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

BBQ Bankett Vorschlag

BBQ Menü ab 30 Personen

Salat

Grüner gemischter Salat mit frischen Kräutern
Büffel Mozzarella mit Datteltomaten
Avocado-Tomaten-Eisberg-Gurken Salat

Fleisch

Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter
Karamellisierte Spare Ribs
Kalbsbratwurst mit Brot und Senf
Poulet Schenkel mit Curry-Honig-Sauce
Mini pulled Pork Sandwich

Fisch

Doraden Filet mit frischen Kräutern
Riesencrevetten mit Zitrone

Beilagen

Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm-Sauce
Gemüse vom Grill
Mayonnaise, Tartar Sauce, Senf, Grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter

CHF 72.00 pro person

Dessert Auswahl auf der Bankett Menükarte