

Liebe Gäste und Freunde des Panoramarestaurants

Es freut uns sehr, Sie hoch über den Dächern Bad Zurzachs begrüßen und in den nächsten Stunden verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie unsere abwechslungsreiche und kreative Küche, die mit marktfrischen Produkten aus meist einheimischer Produktion und unter Berücksichtigung von individuellen Nahrungsmittelunverträglichkeiten ganz besondere Geschmackserlebnisse verspricht.



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

Neben der traditionellen Hausspezialität des Panoramarestaurants, dem Turm-Flambi-Spiess in verschiedenen Variationen, geniessen Sie jetzt feinste Herbst- und Wildgerichte. Ganz besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere «Grosse Pièce», die wir gerne ab 2 Personen servieren.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 17.00 - 24.00 Uhr (warme Küche 18.00 - 22.30 Uhr)

Sonntag & Feiertag: 11.30 - 24.00 Uhr (warme Küche 11.30 - 14.00 Uhr, 18.00 - 22.30 Uhr)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit, entspannte Stunden und anregende Gespräche in unserem Restaurant mit der wohl schönsten Aussicht im Kanton Aargau.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Ihr Thermalquellen Resort-Team

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Rahmsüppchen 	14.50
<i>mit Kokosmilch und Zitronengras abgerundet</i>	
Rindskraftbrühe mit Steinpilzteigtaschen	11.00
<i>mit kräftiger Rindsschulter zubereitet</i>	
Tagessuppe	10.00
<i>Fragen Sie das Servicepersonal nach der Suppe des Tages</i>	

Vorspeisen

Nüsslissalat „Mimosa“  	17.00
<i>mit Brotcroûtons und gehacktem Ei</i>	
Gemischter Salat  	14.00
<i>frische Gemüse- und Blattsalate, dazu wahlweise Italienisches-, Französisches- oder Diät-Dressing</i>	
Gemischter Blattsalat  	12.00
<i>Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen und Brotcroustons dazu wahlweise Italienisches-, Französisches- oder Diät-Dressing</i>	
Zurzibieter Herbstsalat mit gebratenem Rehfilet	21.00
<i>mit Waldpilzen, Kürbis und frischen Feigen</i>	

Hauptgerichte vom Wild

Wildschweinmedaillons im Speckmantel	41.00
<i>an Dijonsensauce, serviert mit Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und glacierte Marroni</i>	
Rehschnitzel „Mirza“	42.00
<i>An leichter Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni und Preiselbeerapfel</i>	

Unsere Klassiker – Fisch und Fleisch

Egli-Filets nach Müllerin Art  36.00

mariniert mit Zitronensaft und Worcestersauce und mit Butter-Mandelschaum übergossen
frischer Blattspinat mit Schalotten und Petersilien-Salzkartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber  34.00

mit Butter, Zwiebeln und Kräutern
knusprig gebratene Rösti

Cordon bleu vom Kalb 42.00

gefüllt mit Schinken und würziger Greyerzermilch in hausgemachter Panade
bunte Gemüsevielfalt, Pommes frites

Gebratenes Rindsentrecôte an feiner Trüffelbutter 240gr. 45.00

Saisonales Gemüsebouquet un, Waffelkartoffeln

Rinds Tatar 120gr 26.00 200gr 36.00

der Klassiker, immer ein Genuss, mit geröstetem Toastbrot und Butter serviert.
Den Schärfegrad entscheiden Sie; mild, medium, scharf oder sehr scharf

Vegetarische Hauptgerichte

Lauwarmer Ziegenkäse  26.00

auf gedünstetem Wirz - Beet angerichtet garniert mit Bratkartoffeln

Hausgemachte Ravioli  26.00

mit Frischkäse gefüllt serviert an Eierschwämmli - Gemüserahmsauce

Vegetarischer Herbsttraum  27.00

mit Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Karotten, Wirz
glacierten Marroni und Preiselbeerapfel

Platten ab 2 Personen, am Tisch tranchiert

Geniessen Sie mit einem Grand Piece ein edles Stück Fleisch, das durch Niedergaren sehr zart und saftig wird. Dazu verwöhnen wir Sie mit unserem Plattenservice mit den Beilagen nach Wahl.

Chateaubriand "Panorama"

zart gelagertes Rindsfilet nach Wunsch gegart
Sauce Béarnaise, Morchelrahmsauce und Trüffeljus

pro Person 58.00

Rehrücken „Panorama“

Das beste Stück vom Reh, rosa zubereitet, mit Cognac flambiert
Köstliche Beilagen verwöhnen Sie: Apfelrotkraut, Rosenkohl, Wirz, Maroni, Spätzli
und Früchte, sowie eine feine Wildrahmsauce mit Cognac

pro Person 62.00

**Zu den Plattengerichten servieren wir Ihnen eine reichhaltige Gemüsegar nitur.
und 1 Beilage nach Wahl**

Beilagen: Hausgemachte Tagliatelle, Reis, Pommes Frites, Röstikroketten,
Spätzli

Turm Klassiker – Spiesse



Rindsfiletspiess <i>zartes Rindsfilet, Zwiebeln, Speck</i>	41.00	49.00
Lammrückenspiess <i>Lamm-Entrecôte mit Olivenöl und Knoblauch mariniert, Zucchetti, Champignons</i>	34.00	42.00
Vitalspiess <i>zartes Kalbfleisch, Aargauer Poulet, Papaya, Orange</i>	33.00	41.00
Schweinsfiletspiess <i>marinierte Schweinsmedaillons, Apfelschnitze, Zwiebeln</i>	33.00	41.00
Aargauer Pouletspiess <i>saftige Pouletbruststücke, Apfelschnitze, Aprikosen</i>	29.00	37.00

Zum Spiess geniessen Sie 4 Sorten Gemüse, 1 Beilage sowie 2 Saucen nach Wahl

Beilagen: *Hausgemachte Tagliatelle, Reis, Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli*

Saucen: *Kräuterbutter, Senf-, Morchel-, Waldpilz-, Calvados-, Knoblauch-, und Currysauce*

Zum Dessert

Dunkles Schokoladen-Chilimousse

12.50

auf Orangenbeet angerichtet mit Rahm garniert

Marokkanisches Dattelparfait

12.00

auf Sanddornsauce mit Früchten garniert

Vermicelles

12.00

*mit Kirsch parfümiert, auf Meringue angerichtet
mit Rahm garniert*

klein 8.50

gross

Coupe Nesselrode

13.50

*mit Kirsch parfümiert, auf Meringue und Vanilleglace angerichtet
und Rahm garniert*

klein 10.00

gross

Ab 2 Personen

pro Person

Fruchtig leichter Vitamin-Flambispiess

*saisonale Früchte mit Orangenlikör flambiert, Fruchtsauce
Mövenpick Joghurtglacé und Mangosorbet*

14.00

Weitere Desserts finden Sie in unserer Mövenpick- Glacékarte.
Das Servicepersonal, bietet Sie Ihnen gerne nach dem Hauptgang an.

Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

Fleisch

Rindfleisch/Tatar	Schweiz	
Schweinefleisch, Kalbfleisch	Schweiz (Region)	
Lammfleisch	Neuseeland, Australien	
Entrecôte, Filet	Paraguay	
Rehfleisch, Wildschwein		Europa
Poulet	Schweiz	

Fisch

Egli	Estland
------	---------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.