

Liebe Gäste

Geniessen Sie unsere abwechslungsreiche und klassische Küche mit markfrischen Produkten.

Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden und anregende Gespräche in unserem Restaurant mit der wohl schönsten Aussicht im ganzen Zuzibiet.

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

EN GUETE!

Das Panoramateam



Kalte Vorspeisen

Blattsalat 12.00
Blattsalate | geröstete Kerne | Brotcroûtons

Gemischter Salat 14.00
Blattsalate | Gemüsesalate

Dazu italienisches oder französisches Dressing

Rindstatar 27.00 36.00
Toast | Butter
mild | medium | scharf | sehr scharf

Warme Vorspeisen

Orecchiette „Giardino“ 21.00
Frischkäse | Zucchetti | Tomaten | Oliven | Kräuter

Suppen

Rindskraftbrühe 12.50
mit Teigtaschen

Tagessuppe 9.00

Vegetarische Gerichte

Orecchiette „Giardino“ 27.00
Frischkäse | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kräuter

Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber 32.00 37.00
Butter | Zwiebeln | Kräuter | Rösti

Kalbs Cordon bleu 42.00
Schinken | Gruyère | Pommes frites | Gemüse

Rindsentrecôte 46.00
Kräuterbutter | Pommes frites | Gemüse

Eglifilets Müllerinnen Art 31.00 36.00
Buttermandelschaum | Blattspinat | Bratkartoffeln

Flambie-Spiesse

Rindsfiletspiess Rindsfilet Zwiebel Speck	43.00	49.00
Lammrückenspiess Lammentrecôte Zucchetti Champignons	36.00	42.00
Poulet-Kalbfleischspiess Aargauer Poulet Kalbfleisch Orange Papaya	35.00	41.00
Schweinsfiletspiess Schweinsfiletmedaillons Apfel Zwiebel	35.00	41.00
Pouletspiess Pouletbrust Apfel Zucchetti	31.00	37.00

Zum Flambie-Spiess servieren wir Ihnen Gemüse sowie eine Beilage und zwei Saucen nach Wahl.

Tagliatelle | Reis | Pommes frites | Dauphinekartoffeln

Kräuterbutter | Senfsauce | Morchelsauce |
Calvadossauce | Knoblauchsauce | Currysauce

Grand Pièce

Châteaubriand Rindsfilet am Stück nach Wunsch gegart Sauce Béarnaise Morchelsauce Trüffeljus	Pro Person	59.00
--	------------	-------

Tagliatelle | Reis | Pommes frites | Dauphinekartoffeln

Desserts

Coupe Romanoff Erdbeeren Vanilleglacé Rahm	11.50	14.00
Portion Erdbeeren Mariniert Schlagrahm Minze	9.50	12.00
Gerührter Eiskaffe Vanilleglacé Kaffee Rahm	10.00	12.50
Lauwarmes Schoggichüechli Glacé nach Wahl		11.50
Bananensplit Schoggiglacé Vanilleglacé Banane Mandel	11.00	14.00
Coupe Walnuss Walnussglacé Vanilleglacé Walnüsse Mandel	11.00	14.00
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schoggisauce	10.50	13.00
Heisse Liebe Vanilleglacé Beerensauce	10.50	13.00
Coupe Colonel Zitronenlimettensorbet Vodka	10.00	12.50
Coupe Passion Passionsfrucht-Mangosorbet Prosecco	10.00	12.50
Kinder Coupe Papa Moll Glacé nach Wahl Früchte		6.50
Glacé von Mövenpick Vanilla Dream Swiss Chocolate Caramelita Maple Walnut Strawberry Yoghurt Lemon & Lime Passion Fruit & Mango	Kugel Rahm	4.20 1.50

Deklaration der Fleisch- und Fischherkunft

Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland, Australien
(kann mit Antibiotika und/oder Hormonen zur Leistungsförderung hergestellt worden sein.)	
Rindfleisch	Paraguay
Rindfleisch Tatar	Schweiz
Egli	Europa (FAO 04-05)