

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-Flambispiess 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: 18.00 - 22.30 Uhr
(warme Küche 18.00 – 21.00 Uhr)

Sonntag & Feiertag: 12.00 – 22.30 Uhr
(warme Küche 12.00 - 14.00 Uhr, 18.00 – 21.30 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  mit Kokosmilch und Zitronengras abgerundet	14.50
Rindskraftbrühe mit Steinpilzteigtaschen mit kräftiger Rindsschulter zubereitet	11.00
Tagessuppe Fragen Sie das Servicepersonal nach der Suppe des Tages	10.00

Vorspeisen

Nüsslisalat „Mimosa“   mit Brotcroûtons und gehacktem Ei	17.00
Gemischter Salat   frische Gemüse- und Blattsalate, dazu wahlweise Italienisches-, Französisches- oder Diät-Dressing	14.00
Gemischter Blattsalat   Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen und Brotcroustons dazu wahlweise Italienisches-, Französisches- oder Diät-Dressing	12.00

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 Greyerzerkäse in hausgemachter Panade bunte Gemüsevielfalt, Pommes frites	
Gebratenes Rindsentrecôte an feiner Trüffelbutter	240gr. 45.00
Saisonaes Gemüsebouquet und Waffelkartoffeln	
Rinds Tatar	120gr. 200gr. 26.00/36.00
der Klassiker, immer ein Genuss, mit geröstetem Toastbrot und Butter serviert. Den Schärfegrad entscheiden Sie; mild, medium, scharf oder sehr scharf	

Vegetarische Hauptgerichte

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" pro Person 58.00
zart gelagertes Rindsfilet nach Wunsch gegart
Sauce Béarnaise, Morchelrahmsauce und Trüffeljus

Rehrücken „Panorama“ pro Person 62.00
Das beste Stück vom Reh, rosa zubereitet, mit Cognac flambiert
Dazu: Apfelrotkraut, Rosenkohl, Wirz, Maroni, Spätzli
und Früchte, sowie eine feine Wildrahmsauce mit Cognac

Zu den Plattengerichten servieren wir Ihnen eine reichhaltige Gemüse garnitur und 1 Beilage nach Wahl

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

Turm Klassiker – Spiesse

Rindsfiletspiess zartes Rindsfilet, Zwiebeln, Speck	41.00	49.00
Lammrückenspiess Lamm-Entrecôte mit Olivenöl und Knoblauch mariniert Zucchetti, Champignons	34.00	42.00
Vitalspiess zartes Kalbfleisch, Aargauer Poulet, Papaya, Orange	33.00	41.00
Schweinsfiletspiess marinierte Schweinsmedaillons, Apfelschnitze, Zwiebeln	33.00	41.00
Aargauer Pouletspiess saftige Pouletbruststücke, Apfelschnitze, Aprikosen	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 8.50/12.00
mit Kirsch parfümiert, auf Meringue angerichtet
mit Rahm garniert

Coupe Nesselrode 10.00/13.50
mit Kirsch parfümiert, auf Meringue und Vanilleglace angerichtet
und Rahm garniert

Ab 2 Personen pro Person

Fruchtig leichter Vitamin-Flambispiess 14.00
saisonale Früchte mit Orangenlikör flambiert, Fruchtsauce
Mövenpick Joghurtglacé und Mangosorbet

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
Poulet	Schweiz

Fisch

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

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