



Panorama

Sinnlich...

Über seine Sinne wird die Welt für den Menschen erfahren. Sinnliche Erfahrungen können wir auf vielfältige Weise erleben. Sei es, in dem wir genüsslich ein gutes Glas Wein trinken, uns an einem Bild erfreuen, Musik hören oder uns von einem liebevoll zubereiteten Essen verführen lassen.

Wir bieten Ihnen im Panorama vielfältige sinnliche Erfahrungen!

Daniel und Luzia Rindisbacher-Engel
und Mitarbeiter garantieren für Genuss auf dem Teller!




-willkommen...
•



ab 2 Personen

Frühling liegt in der Luft

Amuse bouche

Vorspeisevariation „Panorama“

Spargelsüppli mit Bärlauch-Käse-Strudel

Fisch nach Fang

Kaninchenrollbraten mit glasierten Tomaten

Risotto Carnaroli mit jungem Spinat und Nüssen

Süßes aus unserer Patisserie
oder Käse

**

*

pro Person

3-Gänge Fr. 75.—

4-Gänge Fr. 94.—

5-Gang Fr. 109.—

degustation...

Frisch und knackig

Frühlingssalat

Ziegenfrischkäse-Schnittlauch-Crostini, Blattsalate am Balsamicodressing

Blattsalat

Junger Blattspinat

mit Rauchlachsstreifen und Ei am Hausdressing

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Suppen

Meerfisch-Safransuppe

mit Riesenkrevetten

Spargelcrèmesuppe

mit Bärlauch-Käse-Strudel

Kraftbrühe mit Flädli

Vorspeiseschlemmereien

Frühlings-Terrine

mit Spargel, Kräuter und Quark, dazu Coppa Pus'ciavin

Rindstartar „hand cut“

mit Toast und Butter

Entenleberterrine

mit Rhabarber

Vorspeisen

Fr. 21.—

Fr. 10.50

Fr. 16.—

Fr. 14.—

Fr. 19.—

Fr. 16.—

Fr. 9.50

Fr. 23.—

Fr. 26.—

Fr. 29.—

Vorspeisen...

aus See und Meer...

Hauptgericht

Egli und Salat

Knusprig frittierte Eglifilets im Bierteig, Tartarsauce
garniert mit frischen Salaten

Fr. 36.—

Frisch Fisch.....Angebot je nach Wochenfang, wir informieren Sie gerne

Gerne servieren wir Ihnen die Fisch-Gerichte auch als halbe Portion. .
Preisreduktion Fr. 5.—

Der Spargel macht Saison...

Portion frischer einheimischer Spargel
mit Neuen Bratkartoffeln

Portion 400g Fr. 38.—

1/2 Portion 200g Fr. 28.—

mit der Sauce nach Ihrer Wahl

Hollandaise oder *Mayonnaise* oder *Kräuterquark*



Fisch & Spargel

Vom Ei zum Teig und frisch auf den Tisch...

	Portion	
TAJARIN die hauchfeinen Eiernüdeli sind unsere Spezialität		
Al Pesto Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan	Fr.	24.—
Danieli Pikante Tomatensauce, Knoblauch, frische Kräuter	Fr.	24.—
Frutti di bosco Waldpilze, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter	Fr.	28.—

Gerne servieren wir Ihnen die Pasta auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

Nur als Beilage zur Pasta

Grilliertes Kalbsplätzli 100g	Fr.	18.—
Grilliertes Schweinesteak 100g	Fr.	9.50
Grillierte Black Tiger Riesenkrevetten 130g	Fr.	16.—



„Säuber gmacht“

Spargel-Ravioli
mit Spargelragout am Fonduta

Fr. 26.—

Täglich bereiten wir für Sie traditionell hergestellte Teigwaren zu. Unsere Tajarin werden gewalzt, geschnitten, in der haus-eigenen Teigwarentrocknerei schonend bei 30°C 36-48 Std. getrocknet und von Hand abgefüllt.

Hausgemachte **P**asta...

frühlingshaft...

Kaninchenrollbraten
mit glasierten Tomaten
Risotto Carnaroli mit jungem Spinat und Baumnüssen

Hauptgericht

Fr. 43.—

Immer fein...

Rindstartar „hand cut“
Toast und Butter

Fr. 44.—

Schweinesteak vom Grill
Kräuterbutter, Pommes frites
Gemüsebouquet

Fr. 35.—

Wienerschnitzel „Classique“
Pommes frites

Fr. 42.—

Butterzartes Rib Eye Steak 220g
Rindshohrückensteak vom Argentinischen Weiderind, Gourmetbutter
Zündholzkartoffeln

Fr. 45.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte, ausgenommen das Rib Eye auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

Frühling & immer fein

Klassiker...

Hauptgericht

Grilliertes Kalbspaillard

Kräuterbutter

Pommes frites

Gemüsebouquet

Fr. 44.—

Daniel's Stroganoff

Rindsfiletwürfel, Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurken, Champignons

Hausgemachte Tajarin

Fr. 48.—

Tournedos „Morilles“

Zartes Rindsfiletsteak vom Grill an Morchelrahmsauce

Neue Bratkartoffeln

Frischer Spargel

Fr. 59.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

Der Klassiker ab 2 Personen...

Château Briand mit Sauce Bearnaise

doppeltes Rindsfiletstück vom Grill, tranchiert am Tisch

garniert mit reicher Gemüse garnitur

Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Tajarin, Zündholzkartoffeln, Neue Bratkartoffeln

pro Pers.

Fr. 66.—

alle Preise inkl. 7.7%MwSt.

Klassiker...

Fleischdeklaration, Allergen und unsere Hauptlieferanten

Werte Gäste

Wir geben uns Mühe, Ihnen auserlesene Produkte zu bieten und werden dabei unterstützt mit

Brot	Freddy's
Eier	Freilandeier von Niederhauser Gerzensee
Pasta	Hauseigene Produktion
Käse	Schmid Adelboden
Milchprodukte	Transgourmet
Gemüse/Früchte	Jampen Müntschemier
Wild/Fisch/Fleisch	Michel Comestibles Interlaken/Bianchi AG Zufikon
Fleisch	Bell ist die Nummer eins der Schweizer Fleischbranche.

Herkunft des Fleisches

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Argentinien/Australien
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz/Frankreich
Lamm	Schottland/Schweiz
Ente	Frankreich
Kaninchen	„relax rabbit“ KAGfreiland Ungarn

Herkunft des Fisches

Seeteufel	Schottland
Meerwolf	Türkei
Egli frit	Schweiz/Slowenien
Alpen-Egli	Frutigen oder Raron/Schweiz
Krevetten	Vietnam, natürliche Mangrovenwaldkultur
Felchen	Schweiz, Klopfenstein Faulensee

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

Ihr Gastgeber

Gästeinformation...

Biographie

1956

1972 - 1976

1979 - 1984

1984 - 2003

seit 2003

seit 2005

Kathrin Racz-Rindisbacher

Geboren in Thun

Besuch der Schulen in Seftigen und Wattenwil

Ausbildung zur Primarlehrerin, Seminar Thun

Ausbildung zur Sekundarlehrerin an der Universität Bern

Arbeit als Lehrerin

Freischaffende Künstlerin

Lebt in Spiegel b. Bern, Atelier im Liebefeld /Vidmarhallen und in Ringoldswil

regelmässig Ausstellungen im Inn- und Ausland

Ausstellung im Restaurant Panorama - Kathrin Racz

