

PANORAMA_PANOTECA

Frisch und fein

Wintersalat
warmer Ziegenkäse auf Crostini, Randenspaghetti, Blattsalate

Vorspeisen

Fr. 21.—

Nüsslersalat mit Ei

Fr. 14.—

Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Fr. 14.—

Suppen

Tagessuppe

Fr. 7.50

Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Vorspeiseschlemmerei...

Island Rauchlachs

Blinis, Dillsenfauce

Vorspeisen

Fr. 28.—

Rindstartar „Classique“

mit Toast und Butter

Fr. 26.—



PANORAMA_PANOTECA

Immer fein

Hauptgang

Schweinesteak vom Grill
Kräuterbutter, Gemüsebouquet
Pommes frites

Fr. 35.—

Grilliertes Kalbspaillard
Kräuterbutter, Gemüsebouquet
Pommes frites

Fr. 44.—

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

Fr. 45.—

winterlich....

Wienerschnitzel „Classique“
Pommes frites

Fr. 42.—

aus dem See

Egli & Salat
knusprig frittierte Eglifilets im Bierteig, Tartarsauce
garniert mit frischen Salaten

Fr. 36.—

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



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



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

Waldpilzen, Echalotten, Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter

Fr. 28.—

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

Als Beilage zur Pasta *Nicht kombinierbar mit anderen Gerichten*

Grilliertes Kalbsplätzli 100g

Fr. 18.—

Grilliertes Schweinesteak 100g

Fr. 9.50

Grillierte

Black Tiger Riesenkrevetten 130g

Fr. 16.—

Hausgemachte Ravioli



Ravioli al brasato

an Tomatensugo mit Rahm und Kräutern

Fr. 24.—

PANORAMA_PANOTECA

Weisswein 1/10 2/10 3/10 5/10 7,5dl Fl.

Schweiz - Wallis

Chardonnay du Valais Fr. 5.50 11.— 16.50 27.50

Nick Wittwer, Vennerhus

Grosshöchstetten

Ein süffiger Wein...als Apéritif, zum Essen oder einfach als Genuss!

Schweiz - Neuenburg

Pinot Gris Châtenay Fr. 6.80 13.60 20.40 34.— 49.—

Caves Châtenay-Bouvier SA

Boudry

Die hellgoldene Farbe mit dunklen Reflexen. Jugendlicher Ausdruck der Aromen von Aprikosen, Quitten, Zitronen und Zimt. Der Gaumen ist komplex mit einer harmonischen Säure.

Roséwein 1/10 2/10 3/10 5/10 7,5dl Fl.

Schweiz - Neuenburg

Oeil de Perdrix AOC

Cave du Château d'Auvernier,

Th. Grosjean Fr. 6.50 13.— 19.50 32.50 45.—

Die Farbe widerspiegelt das Auge des Rebhuhns, lachsfarbig mit rosa Reflexen. Die Nase ist imposant mit einem reichhaltigen Ausdruck an roten Beeren. Der Gaumen ist rassig, zuerst verhalten aber schnell vollmundig mit einer einmaligen Spritzigkeit und Komplexität.

Rotwein 1/10 2/10 3/10 5/10 7,5dl Fl.

Schweiz - Wallis

Dôle du Valais Fr. 5.50 11.— 16.50 27.50

Nick Wittwer, Vennerhus Grosshöchstetten

Schweiz - Tessin

Laurò 2014 Fr. 7.50 15.— 22.50 37.50 56.—

IGT della Scizzera italiana

Typischer Tessiner Merlot aus Monte Carasso, vinifiziert in der Stadt Bern, Barrique Ausbau

Weinmanufaktur Rindisbacher Bern

Italien - Südtirol

Lagrein Alto Adige DOC Fr. 7.— 14.— 21.— 35.— 51.—

Elena Walch

Der Lagrein hat eine intensive, dichte und granatrote Farbe. Das vielschichtige Bouquet

besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund.

Er besitzt markantes Tannin, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und

eine jugendliche Frische sowie einen saftigen, langen Abgang.

