

PANORAMA_PANOTECA

Frisch und knackig

Vorspeisen

Frühlingsalat

mit Spargel, Jakobsmuscheln und Blattsalat

Fr. 19.—

Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Fr. 13.—

Suppen

Spargelsuppe

mit Gruyèrequiche

Fr. 19.—

Spinatschaumsüppli

mit grillierter Riesenkrevette

Fr. 26.—

Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Vorspeiseschlemmereien

Panorama's Entenleber-Terrine

Brioche, Apfelcrème, Matur

Fr. 27.—

Rindstartar „Classique“

Fr. 25.—

Lachsvariation

Rauch- und Graved Lachs mit knackigem Spinat-Radieslalat
Senf-Meerrettichvinaigrette, Blinis

Fr. 28.—

Kalte Teller

Portion



Sennengold

gereifter Hobelkäse aus unserem Käsekeller

Fr. 19.—



Rohschinken-Teller

und eingelegtes Gemüse

Fr. 26.—



Speck-Teller - „SAU-GUT“

Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil

Fr. 22.—

PANORAMA_PANOTECA

Immer fein

Hauptgang

Schweinesteak vom Grill

Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüsebouquet

Fr. 35.—

Gebratene Rindsfiletmedaillons

Sauce Hollandaise

Neue Bratkartoffeln, Belper Spargel

Fr. 49.—

Lammcarré unter der Kräuterkruste*

Kartoffel-Erbsenpurré, Schwarzer Knoblauch

Fr. 52.—

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

hausgemachte Tajarin, Gemüsebouquet

Fr. 56.—

aus dem Beef...

Saftiges kochgereiftes Schweinekotelette*

Neue Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse

Fr. 35.—

Butterzartes Rib Eye Steak* 220g

Rindshohrückensteak vom argentinischen Weiderind

Zündholzkartoffeln, Guacamole

Fr. 45.—

aus dem See

Egli und Salat

Knusprig frittierte Eglifilets im Bierteig, Tartarsauce

garniert mit gartenfrischen Salaten

Fr. 36.—

Seezungenfilets*

begleitet vom Kruster-Ravioli, Spinat und Spargel

Neue Bratkartoffeln

Fr. 56.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch als halbe Portion, ausgenommen der

*gezeichneten Gerichte. Preisreduktion Fr. 5.—

Alle Preise inkl. 8%MwSt.

Hausgemachte Pasta...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.—

Asparagi

Frischer Spargel, Rahm, Ei, Kräuter

Fr. 27.—

Gerne servieren wir Ihnen die Pasta Gerichte, 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.—



Der Spargel macht Saison...

Hauptgang

Portion frischer Belper Spargel

mit Neuen Bratkartoffeln

Portion 400g Fr. 38.—

1/2 Portion 200g Fr. 28.—

mit der Sauce nach Ihrer Wahl *Hollandaise, Mayonnaise* oder *Kräuterquark*

Spargel im Blätterteigkissen

am Bärlauchschaum

Pochiertes Freiland-Ei

Fr. 38.—

PANORAMA_PANOTECA

„Ein Trinkgefäss sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr“.

Wilhelm Busch

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!

Petite Arvine AOC Fr. 6.80 13.60 20.40 34.— 49.—

Nick Wittwer

Die Farbe ist hell goldgelb. Die verführerischen Aromen von Pfirsichen, rosa Grapefruits, Rhabarber und Äpfeln sind ausdrucksvoll und einladend. Am Gaumen zeigt sich ein lebhafter, dichter Körper, der mit einer dezenten Lieblichkeit und einer wunderbar salzig ausklingenden, knackigen Säure begeistert. Ein kompakter, ausgewogener Wein.

Apéritif, Fischterrinen, Austern, Flusskrebse, Geflügel, asiatischen Gerichten (auch süss-sauer), Pasta an weisser Sauce und zu Walliser Bergkäse

Roséwein

Schweiz — Neuenburg — Flaschenqualität

Oeil de Perdrix AOC Fr. 6.50 13.— 19.50 32.50 45.—

Cave du Château d'Auvernier

Thierry Grosjean, Auvernier

Der klassische Rosé aus Pinot Noir der kühl wie Weisswein getrunken wird.

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 — Bern — Flaschenqualität

Seffiger Versus Fr. 6.80 13.60 20.40 34.— 49.—

Thunersee AOC

Cabernet Dorsat, Gamaret

Weinmanufaktur Rindisbacher Bern

Spanien — Ribera del Duero — Flaschenqualität

Lynus D.O.

Pagos del Infante Roble 2015

Tinto Fino 100% Fr. 7.— 14.— 21.— 35.—

Der ganze Weinberg, der aus drei verschiedenen Grundstücken besteht (Pago Valdeomonjas, Pago Valdecarboneros, Pago de Roldán) befindet sich im Herzen der sehr exklusiven, privilegierten und sehr geschätzten Zone « milla de oro de la ribera » von Ribera del Duero
Lagerung während 6 Monaten im französischen und amerikanischen Eichenfass. Dunkle Herzkirschen Farbe mit leicht violetten Pinselstrichen, sehr gut deckend. Reife Beerenaromen mit starker Intensivität und leichter Note nach Geröstetem. Im Mund frisch, fruchtig und sehr genüsslich. Im Mund grosszügig mit einem sehr angenehmen Finale.

