

## Fisch

### Egli und Salat

Knusprig frittierte Eglifilets im Bierteig, Tartarsauce  
garniert mit frischen Salaten

Fr. 38.—

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

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

## Immer fein

### Schweinssteak vom Grill, Kräuterbutter

Bärner Fritten  
Gemüsebouquet

Fr. 36.—

### Grilliertes Kalbspaillard, Kräuterbutter

Bärner Fritten  
Gemüsebouquet

Fr. 45.—

## Klassiker

### Tournedos „Morilles“

Zartes Rindfiletsteak vom Grill an Morchelrahmsauce  
hausgemachte Tajarin  
Gemüsebouquet

Fr. 58.—

### *in 2 Gängen serviert*

### Daniel's Stroganoff

Rindfiletwürfel, Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurken, Champignons  
Hausgemachte Tajarin

Fr. 52.—



Panorama  
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN  
Nicht alles ist anders...

fühlen Sie sich wohl in gewohnter  
Panorama-Atmosphäre

## Abendkarte



### Herbstgenuss in 3- / oder 4-Gängen

Vorspeisevariation

\*\*\*

Weissweinsüpli

\*\*\*

Rehrückenmedaillons

„Winzerart“

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

\*\*

\*

pro Person Fr. 75.—/94.—

## Salat\_ein leichter Einstieg

Knackiger Blattsalat	Fr.	12.—
Gemischter Salat 5 frisch angemachte Salate	Fr.	15.—
Herbstsalat Blattsalate, Birne, Nuss, gebratener Speck Feigendressing	Fr.	22.—
Nüsslersalat mit Ei	Fr.	14.50



## Kalte Vorspeisen

*Es gibt immer einen Grund, Lachs von Dyhrberg zu geniessen!*

Rauchlachs Blini, Dillsenf	Fr.	28.—
Geräucherte Entenbrust Kabis-Cranberrysalat	Fr.	26.—
Zweierlei Terrine Haus- und Entenleberterrine Calvados-Äpfel, Preiselbeersauce	Fr.	27.—

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	9.50
Kürbissuppe	Fr.	12.—
Weissweinsuppe Waadtländerquiche	Fr.	18.—

## Die Herbstküche macht Saison

	Hauptgang	
Hausgebeizter Rehpfeffer „Jägerart“ Spätzli, Kompottbirne mit Preiselbeeren, Rotkraut und Marroni	Fr.	38.—
Zarte Rehschnitzel „Winzer Art“ an sämiger Wild-Traubensauce mit Gin Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit glasierten Marroni und Rotweinbirne Spätzli	Fr.	49.—
Hirsch „Rolls Royce“ Rosa gebratenes Hirschcarré an Wildrahmsauce mit Pilzen und Preiselbeeren Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit glasierten Marroni und Rotweinbirne Spätzli	Fr.	54.—
Geschmorte Hirschhaxe mit Steinpilzen Taragna-Polentaschnitte Rotkraut mit Marroni	Fr.	37.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch als halbe Portion, **ausgenommen den Hirsch Rolls Royce und die Haxe.**

**Preisreduktion Fr. 5.—.**



### Winzer-Teller

Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit glasierten Marroni und Rotweinbirne,  
Kompottapfel mit Preiselbeeren  
sämige Wild-Traubensauce mit Gin  
Spätzli

Fr. 36.—

## Der Höhepunkt der Wildsaison...klassisch im Ofen gebraten

*ab 2 Personen*

Flambierter Rehrücken „Panorama“  
an sämiger Wild-Traubensauce mit Gin  
Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit glasierten Marroni,  
Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne und Trauben  
Spätzli

pro Person Fr. 69.—

