

PANORAMA_PANOTECA

Frisch und knackig

Wintersalat

Blattsalate, gebratene Pilze, Linsen-Tortilla

Sauerrahmdressing

Vorspeisen

Fr. 22.—

Nüsslersalat mit Ei

Fr. 14.—

Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Fr. 14.—

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Linsen-Currysuppe

mit Kokos

Fr. 12.—

Vorspeiseschlemmereien

Rindstartar «Classique»

Toast, Butter

Fr. 28.—

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

Island Rauchlachs

Dillsenfauce, BIO-Blini

Fr. 28.—

PANORAMA_PANOTECA

immer fein

Schweinesteak vom Grill
Kräuterbutter, Gemüsebouquet
Pommes frites

Hauptgang

Fr. 35.—

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

Fr. 46.—

Grilliertes Kalbspaillard
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüsebouquet

Fr. 44.—

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* auch als halbe Portion.
Preisreduktion Fr. 5.—

Alle Preise inkl. 7.7%MwSt.

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

Waldpilze, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter

Fr. 28.—

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. 10.—

Grillierte Black Tiger Riesenkrevetten 130g

Fr. 16.—



Ravioli

gefüllt mit Vacherin Mont d'or und Herbsttrompeten
dazu sautierter Pak Choi

Fr. 28.—

PANORAMA_PANOTECA

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

Schweiz - Wallis

Chardonnay du Valais Fr. 6.— 12.— 18.— 30.—

Nick Wittwer, Vennerhus Grosshöchstetten

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

Schweiz - Waadt

Grand Cru

Château de Vinzel AOC Fr. 6.60 13.20 19.80 33.— 48.—

Obrist SA Vevey

Mit einem Leuchtenden Hellgelb erstrahlt der Chasselas im Glas.

In der Nase intensiv blumig, mit einem Hauch Lindenblüte.

Ein schöner ausgewogener, harmonischer und abgerundeter Trinkgenuss.

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

Italien - Toscana

Flower Power Rosato IGT

Podere 414, Simone Castelli Fr. 6.60 13.20 19.80 33.— 48.—

Der Flower Power zeigt sich in einer brillanten, hellrosaroten Farbe und duftet nach tropischen Früchten wie Grapefruit, Melone und Ananas. Am Gaumen dominieren florale Noten, etwas frische Erdbeere sowie ein Hauch von Aprikose. Perfekte Harmonie zwischen Frucht und knackiger Säure.

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

Schweiz - Wallis

Dôle du Valais Fr. 6.— 12.— 18.— 30.—

Nick Wittwer, Vennerhus Grosshöchstetten

Schweiz - St. Galler Rheintal

Balgach Schlossberg Reserve AOC

Nüesch Fr. 6.70 13.40 20.10 33.50 49.—

Pinot Noir Barriqueausbau

Brillantes, mittleres Rubinrot. In der Nase dezent aromatisch mit dem Duft von reifen, roten Beeren,

Zwetschgen, würzigen Noten, etwas Nelken, Zimt, aber auch feine Röstnoten.

Im Gaumen weiche Gerbstoffe, mittlerer Körper, schmelzig und ausgewogen. Langanhaltender Abgang.

Passend zu: Geflügel, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wild

Italien - Toscana

Chianti Classico DOCG

Tenuta di Carleone, Fr. 7.— 14.— 21.— 35.— 51.—

Radda

Leuchtend rubinrote Farbe. Am Gaumen samtig weich mit einer eleganten, klaren Säure.

Zudem überzeugt er mit einer unglaublich harmonischen Tiefe, viel Konzentration und dennoch einer wunderbaren Trinkbarkeit. Klassischer Sangiovese mit viel Charakter.

Die Trauben stammen aus diversen Weinbergen der Gemeinde Radda in Chianti.

Nach der traditionellen Maischegärung in Edelstahl- und Betontanks erfolgt die Mazeration zwischen 40 und 60 Tagen. Anschliessende Reifung während 18 Monaten in Zementtanks.