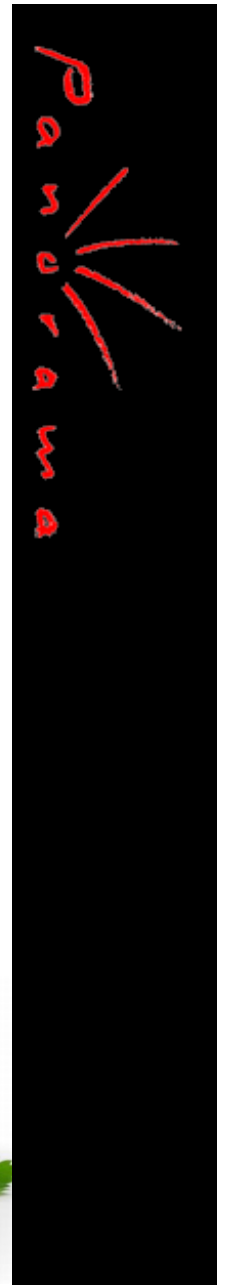


Sinnlichkeit

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!





ab 2 Personen

Frühlingsmenu

Amuse bouche

Vorspeisevariation

Erbsensüpli

Geflügel-Knusperpraline

Fisch nach Fang

Rindsfiletsteak „Princesse“

Spargel, Sauce Hollandaise

Neue Bratkartoffeln

Dessert aus unserer Patisserie

**

*

	pro Person
3-Gänge	Fr. 75.—
4-Gänge	Fr. 94.—
5-Gang	Fr. 109.—

de gustation...

Frish und knackig

Frühlingssalat

Blattsalat, frischer Spargel, Dyhrberg's Heissrauch Krevetten, Süsskartoffelchips
Vanillevinaigrette

Fr. 22.—

Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Fr. 14.—

Suppen

Erbsensuppe

Geflügel-Knusperpraline

Fr. 18.—

Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Spargelcrèmesuppe

Fr. 12.—



Vorspeisen...

Vorspeiseschlemmereien...

Thunfisch Sashimi

Wasabimousse, Sojagelee

Fr. 26.—

Eggs Benedict

Wachtelei, Rauchlachs, Spargel, Hollandaise

Fr. 24.—

Rindstartar „hand cut“

Toast, Butter

Fr. 24.—

Vorspeisen



Vorspeisen...

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

TAJARIN die hauchfeinen Eiernüdeli sind unsere Spezialität

Al Pesto

Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan

Danieli

Pikante Tomatensauce, Knoblauch, frische Kräuter

Asparagi

Grüner und weisser Spargel, Kräuterrahmsauce

Portion

Fr. 24.—

Fr. 24.—

Fr. 26.—

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. 10.—

Grillierte Black Tiger Riesenkrevetten 130g

Fr. 16.—



Canestri

mit gebratenen Riesenkrevetten, Stangensellerie,
Hummersauce

Portion

Fr. 38.—

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 **Pasta**...

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 Spargel
Neuen Bratkartoffeln

Portion 400g Fr. 38.—

1/2 Portion 200g Fr. 28.—

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

Zartes Rindsfiletsteak vom Grill „Princesse“
Neue Bratkartoffeln
frischer Spargel, Sauce Hollandaise

Fr. 52.—



Fisch & Spargel

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Die Saison macht Küche...

Knochengereiftes Kalbskotelette mit Kräuterkruste
Neue Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse

Kalbsnierli „Diable“
an pikanter Senfsauce
Tajarin

Rindfleischvogel im Jus
Bärlauchgnocchi
Kleines Gemüse

Rindstartar „hand cut“
Toast, Butter

Hauptgang

Fr. 58.—

Fr. 29.—

Fr. 34.—

Fr. 46.—

Immer fein...

Schweinesteak vom Grill
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüsebouquet

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

Hauptgang

Fr. 35.—

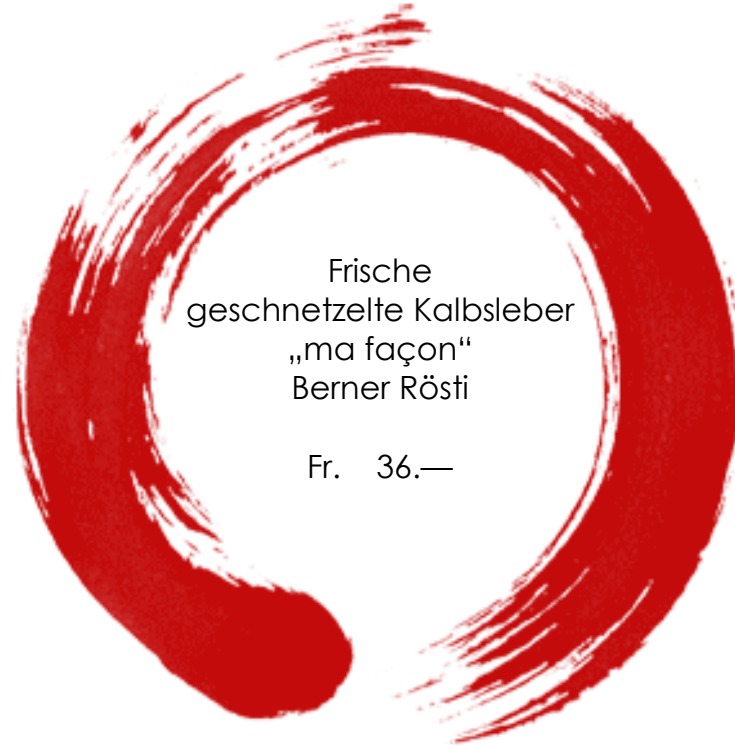
Fr. 45.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch als halbe Portion, **ausgenommen das Rib Eye, der Fleischvogel und das Kotelette.**



saisonal & immer fein...

Donnschtig's-HIT



Frische
geschnitzelte Kalbsleber
„ma façon“
Berner Röstli

Fr. 36.—

Gerne servieren wir Ihnen das Gericht auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

nur **donnerstag's...**

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker...

Grilliertes Kalbspailard Kräuterbutter, Gemüsebouquet Pommes frites	Fr.	44.—
Daniel's Stroganoff Rindsfiletwürfel, Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurken, Champignons Hausgemachte Tajarin	Fr.	49.—
Grilliertes Tournedos „Morilles“ Zartes Rindsfiletsteak vom Grill, Morchelrahmsauce Tajarin Gemüsebouquet	Fr.	58.—

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.	67.—
---	-----------	-----	------

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, wenn eine Lieferung aus der Schweiz möglich ist, ansonsten Argentinien/Australien
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz wenn eine Lieferung möglich ist, ansonsten Frankreich
Lamm	Schweiz, wenn eine Lieferung aus der Schweiz möglich ist, ansonsten Schottland
Ente	Frankreich

Herkunft des Fisches

Egli frit	Schweiz wenn eine Lieferung aus der Schweiz möglich ist ansonsten Slowenien
Alpen-Egli	Raron/Schweiz
Krevetten	Vietnam, natürliche Mangrovenwaldkultur

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

Ihr Gastgeber

Gästeinformation...