



Panorama Genussmanufaktur GmbH

Menuvorschläge

für Ihren
Familien-, Geschäfts-
&
Gesellschaftsanlass

ab 2022



Fam. D. & L. Rindisbacher • 3703 Aeschiried ob Spiez •
Tel. 033 654 29 73 • Fax 033 654 29 40 • www.restaurantpanorama.ch



Liebe Gäste

Die nachfolgenden Menus sind eine kleine Auswahl, die Sie selbstverständlich jederzeit nach Ihren Wünschen abändern, ergänzen oder erweitern können. Gerne machen wir Ihnen einen saisonalen Vorschlag für ein 3-/ 4- oder 5-Gangmenu, lassen Sie es uns wissen.

Damit Ihr Anlass reibungslos und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten:

Eine frühzeitige Bestellung des Menus, mindestens eine Woche vor dem Anlass, gibt uns die nötige Zeit Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Die Menus servieren wir Ihnen **ab 10 Personen** und mehr.

Bitte geben Sie uns spätestens zwei Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt, **die für den Anlass verbindlich ist.**

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verlangen wir pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 25.— (ohne Dekantieren) beziehungsweise Fr. 35.— (Dekantierweine)

Spezielle Blumenwünsche/Arrangements können wir für Sie bestellen und werden zu den Selbstkosten weiterverrechnet. Die Blumen können mitgenommen werden.

Falls Sie keine anderen Wünsche haben, wird der Tisch schlicht dekoriert. Kerzen sind im Grundgedeck inbegriffen.

Unser SÄli steht Ihnen für Ihr Mittagbankett bis **16.30 Uhr** zur Verfügung.

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Sollten Sie in unseren Menuvorschlägen nicht „fündig“ werden, stellen wir uns gerne für eine persönliche Menuberatung zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen.

Mit freundlichen Grüßen

Restaurant Panorama

Daniel und Luzia Rindisbacher-Engel
&
Mitarbeiter

MENUVORSCHLÄGE

Apéro

Chips und Salznüsse pro Person		Fr.	3.—
Blätterteiggebäck pro Person		Fr.	5.50
Schinkengipfeli pro Person		Fr.	6.—
Schweizer Rohschinken	40g	Fr.	9.—
Salami Nostrano	40g	Fr.	6.—
Frutigtaler Trockenfleisch	30g	Fr.	8.—
Dauerwurst vom eigenen Galloway Rindern	40g	Fr.	6.—
Knoblauchkrevetten	100g	Fr.	12.—
Grüne Oliven Rustichella	Schälchen	Fr.	5.—
Crostini	3Stk.	Fr.	12.—
Suldtaler Hobelkäse	60g	Fr.	8.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Vorspeisen

Rindfleischcarpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch (roh)
an kalt gepresstem Olivenöl
und Sbrinz

Fr. 29.—

Aeschirieder Hobelkäserouladen

gefüllt mit Trüffelrischkäse und Wachtelei
garniert mit Blattsalaten

Fr. 25.—

Vorspeisecréation Panorama

mit hausgemachten Köstlichkeiten (Angebot je nach Saison)

Fr. 28.—

mild geräucherter Alpenkräuterlachs

mit mediterranem Grillgemüse und Kartoffelknusper

Fr. 29.—

Thunfisch und Jakobsmuschel

auf Glasnudelsalat „Asia Style“

Fr. 28.—

Salate

Blattsalat

Fr. 13.—

Gemischter Salat

5 frische Salate begleitet von Blattsalaten

Fr. 16.—

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)

Fr. 14.—

Saisonsalat

gemäss aktueller Speisekarte

Fr. 19.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Frische hausgemachte Rahmsuppen

Vorspeisen

Gazpacho Andalouse Die kühle Suppe für den warmen Sommer	Fr. 14.—
Spiezer Rieslingrahmsüpli in der Kruste	Fr. 15.—
Tomatencrèmesuppe	Fr. 12.—
Spargelcrèmesuppe (Saison)	Fr. 12.—
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 16.—
Grünerbsensüpli mit gebratener Jakobsmuschel	Fr. 19.—

Frische hausgemachte klare Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 11.—
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 11.—
Kraftbrühe mit Ravioli Einlage	Fr. 14.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Warme Vorspeisen

Vorspeisen

Hausgemachtes Ravioli al plin

gefüllt mit - Brasato
oder - Mediterranee (Vegi)

je Fr. 19.—

Hausgemachte Tajarin mit Steinpilzen

dünne, handgemachte Eiernüdeli
mit sautierten Steinpilzen, Olivenöl, Kräutern und Zwiebeln

Fr. 17.—

Hausgemachte Tajarin „Danieli“

dünne, handgemachte Eiernüdeli
Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern und Peperoncini

Fr. 15.—

Feines Tessiner Risotto al Limone

mit grillierten Krevetten

Fr. 24.—

Duo vom Saibling, gebraten und pochiert (Terrine)

an Safransauce
Blattspinat

Fr. 28.—

Bouillabaisse

feinste Meerfischsuppe nach meinem Hausrezept
mit Rouille und Knoblauchbrot

Fr. 26.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Hauptgerichte

Schweinsschnitzeli an Champignonrahmsauce

Butternüdeli
Erbsli und Rüebli

Fr. 38.—

Schweinssteak vom Grill mit Gourmetbutter

Pommes frites
kleiner Gemüse garnitur

Fr. 38.—

Gemischter Braten (Kalbs- und Schweinsbraten)

Kartoffelstock
frisches Gemüsebouquet

Fr. 42.—

Saftiges Schweinsfilet aus dem Ofen

an Steinpilzrahmsauce
hausgemachten Nudeln
frisches Gemüsebouquet

Fr. 48.—

Zartes Rindsfilet aus dem Ofen

Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
reiche Gemüse garnitur

Fr. 58.—

Rindsschmorbraten Merlot

Safranrisotto
frisches Gemüsebouquet

Fr. 42.—

Lammgigot „Provençale“

Bäckerinnenkartoffeln
frisches Gemüsebouquet

Fr. 42.—

Zarte Lammrückenfilets

an Currysauce und Früchten
mit hausgemachten Tajarin

Fr. 47.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Fleischgerichte

Hauptgerichte

Saftiger Kalbsrücken aus dem Ofen

an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
reiche Gemüsegar nitur

Fr. 62.—

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

mit Röst i

Fr. 42.—

Kalbshaxe Cremolata

Safranrisotto
frisches Gemüsebouquet

Fr. 39.—

Kalbsinvoltini

mit Rohschinken und Taleggio gefüllte Fleischröllchen
Tessiner Risotto und Gemüsebouquet

Fr. 48.—

Saltimbocca alla romana

Safranrisotto
frisches Gemüsebouquet

Fr. 48.—

**Gerne machen wir Ihnen einen saisonalen Vorschlag
für ein 3-/ 4- oder 5-Gangmenu.
Lassen Sie es uns wissen.**

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Fischgerichte

Hauptgerichte

Duo vom Saibling, gebraten und pochiert (Terrine)
an Safransauce
Pilaw Reis
Blattspinat

Fr. 48.—

je nach Fang

Frische Rubiger Forelle gebraten
mit Mandeln
Salzkartoffeln

Fr. 46.—

weitere Meerfischangebote auf Anfrage

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch

Hausgemachte Desserts

immer fein....

Frische Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 8.—
Weisses und schwarzes Schokoladenmousse	Fr. 16.—
Gebrannte Crème	Fr. 11.—
Hausgemachte Vacherin-Glacé mit Fruchtsalat und Meringues	Fr. 18.—
Dessertcréation Panorama mit 3-4 süssen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	Fr. 18.—

Saisondesserts

Frühling

Efrischendes Erdbeermousse mit Erdbeersalat	Fr. 14.—
Coupe Romanoff	Fr. 11.—

Sommer

Sorbetteller mit frischen Sommerfrüchten	Fr. 14.—
Frisches Aprikosenparfait mit Kompott	Fr. 14.—
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 12.—

Herbst

Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.—
Marronimousse mit Griottes	Fr. 14.—
Haselnussparfait mit frischen in Rum eingelegten Datteln	Fr. 14.—

Winter

Orangensalat mit seinem Sorbet	Fr. 14.—
Efrischende Mandarinencreme	Fr. 11.—

Beachten Sie unsere aktuelle à la carte-Karte unter www.restaurantpanorama.ch