



Menuvorschläge 2-Gang 2017

Fr. 29.80-49.80 , **ab 10 Personen**

Menu No 1

Karottencremesuppe mit Curry

* * *

Schweinsbraten „Dentenberg“
gefüllt mit Dörrzwetschgen
begleitet von hausgemachtem Kartoffelgratin
und einer Gemüseauslese

*

Fr. 33.80

Menu No 3

Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen

* * *

Poulet- „Riz Casimir“
mit Früchtegarnitur

*

Fr. 29.80

Menu No 5

Blattsalat „Mimosa“ (mit Ei)

* * *

Grilliertes Kalbsschnitzel (Suma-Natura)
an feiner Morchelrahmsauce
begleitet von Zündholzkartoffeln
und Florentiner Tomate

*

Fr. 43.80

Menu No 7

Saisonblattsalat mit Lachsrollchen

* * *

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
(Suma-Natura Gourmet-Beef)
Reisköpfchen, Zweifarbige Karotten

*

Fr. 49.80

Menu No 2

Grosi's Haussalat mit Speckwürfeli & Brotcroûtons

* * *

Sautiertes Schweinschnitzel
an feiner Rahmsauce
Hausgemachte Nudeln in Butter
und Pfirsichfächer

*

Fr. 34.80

Menu No 4

Kartoffelsuppe mit Majoran

* * *

Kalbpiccata (Suma-Natura) Mailänder Art
Tomatensauce und Weissweinsrisotto

*

Fr. 38.80

Menu No 6

Nüsslersalat mit Brotcroûtons

* * *

Rindsschmorbraten Burgunder Art
(Suma-Natura Gourmet-Beef)
begleitet von Kartoffelpüree
und einem Gemüsestrauß

*

Fr. 32.80

Menu No 8 (Fisch)

Salatbouquet mit frittierten Champignons

* * *

Gebratene Eglifilets
auf knuspriger Rösti
nappiert an feiner Weissweinsauce

*

Fr. 38.80

Zum Dessert empfehlen wir unsere à-la-carte – Dessertkarte!

« En Guete!/En Güete! - Bon Appetit! - Buon Appetito! - Bien Appetit! »

Weinempfehlung: Einmalige Weinkarte mit erlesenen Trouvaillen aus allen 23 Kantonen!

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist vom *hauseigenen, IP-geführten Bauernhof* mit eigenem Label:
„Suma-Natura Gourmet-Beef“ *oder* schweizerischer Herkunft. - Alle Preise inkl. 8.0% Mwst.



Menuvorschläge 3-Gang 2017

Fr. 39.80 – 56.80, **ab 10 Personen**

Menu No 1

Blattsalat „Mimosa“ (mit Ei)

* * *

Wiener Schnitzel (Suma-Natura)
begleitet von Pommes frites
und einem Gemüsebouquet

* * *

Panna Cotta mit Himbeersauce

*

Fr. 46.80

Menu No 3

Kressesuppe mit Rahmhaube

* * *

Kalbsspiccata „Suma-Natura“
an Tomatensauce
Hausgemachte Spaghetti

* * *

Cassata mit Rahm

*

Fr. 44.80

Menu No 5

Tomatencremesuppe mit Basilikum

* * *

Sautierte Schnitzel an Rahmsauce
Nüdeli in Butter
Pfirsichfacher

* * *

Gesturzte Karamellcreme

*

Fr. 39.80 Schweinefleisch

Fr. 44.80 Kalbfleisch (Suma-Natura)

Menu No 7

Maiscremesuppe mit Gin

* * *

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
(Suma Natura Gourmet Beef), begleitet
von Trockenreis und einer Gemüseauswahl

* * *

Hausgemachte Schwarzwalderschnitte

*

Fr. 53.80

Menu No 2

Geräucherte Entenbrust an einer
Orangenvinaigrette auf Salatbeet

* * *

Rumpsteak „Suma-Natura Gourmet-Beef“
an Pfefferrahmsauce, begleitet von
Zündholzkartoffeln und einem Gemusestrauss

* * *

Rahmgefrorenes mit Schokolade

*

Fr. 49.80

Menu No 4

Grosi's Haussalat mit Speckwufeli & Brotcroutons

* * *

Glasierter Schweinsbraten
begleitet von hausgemachtem Kartoffelgratin
und einem Gemustrauss

* * *

Gschwendi's bronnti Creme

*

Fr. 42.80

Menu No 6

Bouillon mit Fladli

* * *

Schweinssteak mit Kräuterbutter
begleitet von Emmentaler Kartoffelkrapfen
und einem Gemüsebouquet

* * *

„Eggi's“ Zwatschgepfli mit Zimtglace

*

Fr. 44.80

Menu No 8

Nüssler mit lauwarmen Eierschwämmli

* * *

Pouletbrust gefüllt
mit Spinat und Mozzarella
Tomatensauce, Basmatireis

* * *

Zweifarbige Bayerische Creme

*

Fr. 39.80

Herzlich Willkommen im Panorama-Restaurant



Menu No 9

Geräuchertes Forellenfilet, Toast & Meerrettichschaum
* * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art „Suma-Natura“
Berner Rösti mit Speck und Zwiebeln
Gedämpfte Tomate
* * *

Irischer Traum
*

Fr. 51.80

Menu No 11

Bunter Blattsalat mit Riesencrevetten
* * *

Kalbssteak „Suma-Natura“
an sämiger Steinpilzsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüsestern
* * *

Coupe „Sonnenschein“ (Vanilleglace, Orangensaft &- likör)
*

Fr. 56.80

Menu No 13

Gemischter Blattsalat mit Brotcroûtons
* * *

Rindspfeffer nach Art des Hauses
Hausgemachter Kartoffelstock
Gemüsestrauss
* * *

Tobleroneparfait – „Das Echte“
*

Fr. 48.80

Menu No 10

Spinatcremesuppe mit Rahmhaube
* * *

Kalbssaltimbocca alla Romana „Suma-Natura“
begleitet von Steinpilzrisotto
und einem Ratatouillegemüse
* * *

Mocca Panna- Cotta mit Kiwisalat
*

Fr. 49.80

Menu No 12

Tomatensalat mit Mozzarella
* * *

Kalbs-Cordon bleu
„Suma-Natura“
begleitet von Williams-Kartoffeln
und einer Gemüsesymphonie
* * *

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
*

Fr. 54.80

Menu No 14

Broccolicremesuppe mit Rahmhaube
* * *

Schweinsfiletmignons an Morchelsauce
begleitet von Kartoffelgratin
und einem Gemüsebouquet
* * *

Grenadine-Orangen mit Vanilleglace
*

Fr. 52.80

Hauptgänge für Vegetarier // Vegan

Wirsingkohl-Wickel « Surprise »
an feiner Morchelsauce
Emmentaler Kartoffelkrapfen, Gemüse garnitur

Reichhaltiger Gemüseteller mit
Salzkartoffeln *oder* Butternüdeli *oder* Pommes frites

Apfel-Peperoni-Gulasch
im Reising

Quorn (Würfeli)-Riz Casimir an exotischer
Currysauce, Kiwi, Ananas, Banane & Mandelblättchen

Ziger- oder Tofuwürfeli „Stroganoff“
Reisköpfchen
und Blattspinat

Blätterteigpastetli an feinem Pilzragout
und Zündholzkartoffeln

Aubergine im Cornflakesmantel „Jungfrauoch“
Gemüse garnitur

Ursu's - Cordon bleu mit Gemüse garnitur
(Tofu, Vegan-Käse, Vollkornbrösmel, Kokosmilch)



Menuvorschläge 4-Gang 2017

Fr. 47.80 – 59.80, **ab 10 Personen**

Menu No 1

Hausgemachte Eierschwämmli ravioli
an Gorgonzolasauce

* * *

Hühnercremesuppe gereicht
mit einer Paprika-Blätterteigstange

* * *

Roastbeef an einer Bearnaisesauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüseauslese

* * *

Dessert-Variation "Anastasia"

*

Fr. 59.80

Menu No 2

Karottensuppe mit Curry verfeinert

* * *

Kaltes Roastbeef mit einer Salatauswahl
und einer Remouladensauce

* * *

Gefüllte Pouletbrust (Mozzarella & Blattspinat)
serviert auf einem Tomatenragout
Safranrisotto, Blumenkohl „Mimosa“

* * *

Coupe "Sonenschein"

(Vanilleglace mit Orangensaft & Orangenlikör)

*

Fr. 54.80

Menu No 3

Dreifarbige Gemüse mousse
auf Tomatencoulis

* * *

Bouillon mit Eierstich

* * *

Grillierte Schweinsfiletmignons
an feiner Morchelrahmsauce
begleitet von Zündholzkartoffeln
und einem Gemüsestrauß

* * *

„Eggi's“ Zwätschgepludi
mit Zimtglace und Rahm

*

Fr. 59.80

Menu No 4

Tomaten-Mozzarellasalat
an einem Balsamicodressing

* * *

Blumenkohlcremesuppe mit Broccoliröschen

* * *

Suure Mocke „Rudolf von Tavel“
(Suma-Natura Gourmet-Beef)
begleitet von Kartoffelstock
und einem Gemüsebouquet

* * *

Coupe „Haltenegg“

*

Fr. 50.80

Herzlich Willkommen im Panorama-Restaurant



Menu No 5

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Nüsslersalat mit Eierschwämmli

* * *

Sautierte Kalbsschnitzel an Rahmsauce
(Suma-Natura)

Hausgemachte Nüdeli in Butter

Gemüsestern

* * *

Coupe Maison (Glace & Fruchtsalat)

*

Fr. 53.80

Menu No 6

Blattsalat "Mimosa"

* * *

Tomatensuppe mit Liebstöckel und Rahmhaube

* * *

Hausgebeizter Rindspfeffer "Haltenegg"
(Suma-Natura Gourmet-Beef)

begleitet von Kartoffelstock

Rotkraut mit gedämpften Apfelschnitzen

* * *

Sorbet "Vodka"

*

Fr. 52.80

Menu No 7

Geräucherte Lachsrollchen
gefüllt mit Meerrettichmousse
auf jungem Blattsalat angerichtet

* * *

Kraftbrühe mit Eierstich

* * *

Wiener Schnitzel (Suma-Natura)

begleitet von Pommes frites

Gemüseauslese

* * *

„Gschwendi's“ brönnti Creme

*

Fr. 54.80

Menu No 8

Pochiertes Felchenfilet Seeländer Art
an Kräuterweissweinsauce
serviert mit einem Hauch von Wildreis

* * *

Kraftbrühe mit Gemüsekonfetti

* * *

Schweinsbraten "Dentenberg"

begleitet von Kartoffelgratin

und einer Gemüseauswahl

* * *

Parfait Mocca „Striptease“ flambiert

*

Fr. 51.80

Die Desserts können selbstverständlich z.B. durch eine „Vacherin-Torte“ (ab 10 Personen) oder das Lieblingsdessert vom „Geburtstagskind/Jubilar/Konfirmand“ ersetzt werden.

« En Guete!/En Güete! - Bon Appetit! - Buon Appetito! - Bien Appetit! »

Weineempfehlung: Einmalige Weinkarte mit erlesenen Trouvaillen aus allen 23 Kantonen!

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist vom *hauseigenen, IP-geführten Bauernhof* mit eigenem Label: „Suma-Natura Gourmet-Beef“ *oder* schweizerischer Herkunft. - Alle Preise inkl. 8.0% Mwst.



Menuvorschläge „Vegetarisch“

2017, **ab 10 Personen**

(ohne Fleisch, mit Fisch)

Menu No 1

Karottensuppe mit einem Hauch von Curry

* * *

„Grosi's“ Huussalat mit Ei und Brotcroûtons

* * *

Wirsingkohl-Wickel « Surprise »

an feiner Morchelsauce

Emmentaler Kartoffelkrapfen, Gemüseauswahl

* * *

Hausgemachtes Beerenparfait

*

4-Gang-Menü:

à Fr. 44.80

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang):

à Fr. 39.80

2-Gang-Menü (Hauptgang & 2. Gang)

à Fr. 34.80

Menu No 2

Tomaten- & Petersilienmousse mit Kürbiskernbrot

* * *

Grüner Blattsalat « Mimosa »

* * *

Zigerkäsewürfeli „Stroganoff“

Reisköpfchen

mit Blattspinat

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

*

4-Gang-Menü:

à Fr. 42.80

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang):

à Fr. 36.80

2-Gang-Menü (Hauptgang & 2. Gang)

à Fr. 31.80

Menu No 3

Hausgemachte Glarner Schabziger-Ravioli

* * *

Blumenkohlsuppe « Dubarry »

* * *

Seezungenfilet mit Rauchlachs & Zucchetti

auf hausgemachten Nüdeli in Butter

begleitet von buntem Gemüse

* * *

Helle und Dunkle Schoggimousse mit Banane

*

4-Gang-Menü:

à Fr. 46.80

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang):

à Fr. 40.80

2-Gang-Menü (Hauptgang & 2. Gang)

à Fr. 35.80

Menu No 4

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

* * *

Brokkoliköpfchen an sämiger Nussauce

* * *

Aubergine ‚Jungfrauoch‘

im Cornflakesmantel

Würfelpommes, Gemüseauswahl

* * *

Mandelcreme mit Himbeersauce

*

4-Gang-Menü:

à Fr. 43.80

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang):

à Fr. 38.80

2-Gang-Menü (Hauptgang & 2. Gang)

à Fr. 33.80

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

FÜR CAR-UNTERNEHMEN:

➔ Verlangen Sie unsere CAR-Menüs