

PANORAMA_PANOTECA

Frisch und knackig

Vorspeisen

Sommersalat

mit Pulpo, Krevetten und Zwiebeln am Zitronendressing

Fr. 19.—

Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet

Fr. 13.—

Suppen

Tomatencrèmesuppe

mit Rahm und Basilikum

Fr. 12.—

Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Vorspeiseschlemmereien

Rindstartar „Classique“

Fr. 25.—

Island Rauchlachs

Blini. Dillsensauce

Fr. 28.—

Kalte Teller

Portion



Sennengold

gereifter Hobelkäse aus unserem Käsekeller

Fr. 19.—



Rohschinken-Teller

und eingelegtes Gemüse

Fr. 26.—



Speck-Teller - „SAU-GUT“

Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil

Fr. 22.—

PANORAMA_PANOTECA

Immer fein

Hauptgang

Schweinesteak vom Grill

Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüsebouquet

Fr. 35.—

Grilliertes Kalbspaillard

Kräuterbutter

Pommes frites, Gemüsebouquet

Fr. 44.—

sommerlich

*PANO-Burger

Rindfleisch, Coleslaw, Gewürzgurke, Tomaten, Zwiebeln und BBQ-Sauce

Zündholzkartoffeln

Fr. 27.—

Rinds-Entrecôte „Summertime“

garniert mit frischen Salaten und Melone

Fr. 43.—

Rindfleischsalat

garniert mit Salaten und Pommes frites

Fr. 26.—

aus dem Beefer...

*Butterzartes Rib Eye Steak 220g

Rindshohrückensteak vom Weiderind

Zündholzkartoffeln, Gourmetbutter

Fr. 45.—

der Klassiker

Rindsfiletgulasch Stroganoff (Tellerservice)

Rindsfiletwürfel, Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurken, Champignons

Hausgemachte Tjarin

Fr. 39.—

aus dem See

Egli und Salat

Knusprig frittierte Eglifilets im Bierteig, Tartarsauce

garniert mit gartenfrischen Salaten

Fr. 36.—

Oberländer Alpen-Egli, gebraten mit Mandeln

Petersilienkartoffeln

Fr. 44.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch als halbe Portion, ausgenommen der

*gezeichneten Gerichte. Preisreduktion Fr. 5.—

Alle Preise inkl. 8%MwSt.

PANORAMA_PANOTECA

Hausgemachte Pasta...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 und 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. 9.50

Grillierte Black Tiger Riesenkrevetten 130g

Fr. 16.—



Alle Preise inkl. 8%MwSt.

PANORAMA_PANOTECA

„Ein Trinkgefäss sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr“. *Wilhelm Busch*

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

Schweiz — Wallis

Chardonnay du Valais Fr. 5.50 11.— 16.50 27.50

Nick Wittwer, Vennerhus Grosshöchstetten

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

Schweiz — Neuenburg

Châtenay Chardonnay Fr. 6.70 13.40 20.10 33.50 48.—

Cave Châtenay-Bouvier SA

Klare helle Farbe mit leichten Silberreflexen. Intensive Fruchtnote nach Ananas, Zitrusfrüchten, Gewürznoten von weissen Blumen und einer leicht mineralischen Struktur. Der Auftakt ist zuerst verhalten aber breit und mit eleganter Frische. Am Schluss ist er anhaltend und geschmeidig.

Frankreich — Loire

Pouilly-Fumé la Rambarde AOC

Domaine Landrat-Guyollo Fr. 6.60 13.20 19.80 33.— 47.—

Die Farbe des Sauvignon blanc ist hell und strohgelb mit dezent grünlichen Reflexen.

In der Nase dominieren frische Aromen von Minze, Stachelbeeren, Zitronen und grünem Äpfeln.

Am Gaumen ist ein feingliedriges Extrakt mit einer anregenden, mineralischen Säure erkennbar.

Der Abgang ist erfrischend und anregend. Fein zum Aperitif, Vorspeisen und leichten Gerichten.

Roséwein

Schweiz — Vully

Oeil de Perdrix 2016 Fr. 6.50 13.— 19.50 32.50

Château de Praz, Vully

Marylène et Louis Bovard-Chervet

Der klassische Rosé aus Pinot Noir der kühl wie Weisswein getrunken wird.

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

Schweiz — Wallis

Dôle du Valais Fr. 5.50 11.— 16.50 27.50

Nick Wittwer, Vennerhus Grosshöchstetten

Italien — Toscana

Morellino di Scansano DOCG

Podere 414, Magliano Fr. 7.20 14.40 21.60 36.— 52.—

Simone Castelli produziert einen kraftvollen, dichten Morellino di Scansano.

Er weist eine intensiv rubinrote Farbe auf und duftet nach reifen Früchten. Würziger Abgang mit einer leichten Vanillernote. Ein Maremma-typischer Wein von beeindruckender Tiefe und viel Finesse.

Spanien — Ribera del Duero

Lynus D.O.

Pagos del Infante Roble 2015

Tinto Fino 100% Fr. 7.— 14.— 21.— 35.—

Der ganze Weinberg befindet sich im Herzen der sehr exklusiven, privilegierten und sehr geschätzten Zone « milla de oro de la ribera » von Ribera del Duero

Lagerung während 6 Monaten im französischen und amerikanischen Eichenfass. Dunkle Herzkirschen Farbe mit leicht violetten Pinselstrichen, sehr gut deckend. Reife Beerenaromen mit starker Intensivität und leichter Note nach Geröstetem. Im Mund frisch, fruchtig und sehr genüsslich.