

collina

FINE REVIVAL CUISINE

collina

FINE REVIVAL CUISINE



Bereits vor über 10 Jahren haben wir damit begonnen, nur noch Rohprodukte einzukaufen und alles, wirklich alles, selbst herzustellen. In der Panorama-Küche werden unter anderem Brot, Konfitüren, Suppen, Saucen, Eis und Teigwaren selbst produziert. Und unsere Pâtisseries stellen mit grösster Sorgfalt die hauseigenen Xocolate Produkte her. Damit Sie als Gäste unsere Köstlichkeiten auch zuhause geniessen können, bieten wir seit Kurzem unter dem Namen „Homemade by Panorama Resort & Spa“ einige Produkte zum Verkauf an. In dieser Selektion finden Sie hausgemachte Konfitüren, Pasta, Nussmischungen, Birnenbrot und Honig-Müesli Riegel.



Diese Produkte sind an der Hotelrezeption oder online unter www.panorama-shop.ch erhältlich.



FINE REVIVAL CUISINE

Vorspeisen

Avocado-Törtchen (V+Vg+g-frei)
mit Texturen von Peperoni und Tapioka

Schottischer Lachs „Label rouge“
geräuchert und Tatar, Stangensellerie,
Zitrusfrüchten und Meeresspargel

Entenleber
mit Nusskrokant, Aprikose, Tonkabohne
und ofenfrischem Brioche

Tatar
vom Höfner Rind mit Sauerrahm und
Wildkräutersalat

Thunfisch
geangelt, kurz angebraten, Blumenkohl-
Kichererbsen-Taboulé, Minze und
Petersilie

Salatbuffet (V+Vg+g-frei)
Auswahl zur Selbstbedienung

Starters

Avocado-tartlets (V+Vg+g-free)
with textures from peppers and tapioca

Scottish salmon „label rouge“
*smoked, and tatar, celeriac, citrus fruits and sea-
asparagus*

Duck liver
*with nut brittle, apricot, tonka bean and
oven-baked brioche*

Tatar
*Höfner beef with sour cream and wild herbs salad
(Höfe is the area around Feusisberg)*

Yellowfin tuna
*fished by pole and line, roasted, cauliflower-chickpeas-
taboulé, mint and parsely*

Salad bar (V+Vg+g-free)
choice for self service

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	CHF	CHF
	18	24
SCO	24	39
FR	32	47
CH	80g 32	120g 47
PAZ	24	39
	16	

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Please ask our staff about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

(V) = Vegetarisch / vegetarian, (Vg) = Vegan / vegan, (g-frei / g-free) = Glutenfrei / gluten-free



FINE REVIVAL CUISINE

Suppen

Klare Rinderessenz

mit Ochsenschwanzröllchen und
Wurzelgemüse

Hummerschaumsuppe

mit Hummer und glasierten Kefen

Soups

Clear beef broth

with oxtail rolls and small root vegetable

Lobster cream soup

with lobster and glazed sugar pea

Herkunft <i>origin</i>	Kleine Portion <i>small portion</i>	Normale Portion <i>normal portion</i>
	CHF	CHF
CH		18
USA	21	36



FINE REVIVAL CUISINE

Vegetarische Hauptgänge

Ricotta-Agnolotti (V)

mit Ramati-Tomaten und Macadamia-Crunch

Venere-Risotto (V) Venere-Risotto (Vg)

mit glasiertem Pfirsich und Safranfenchel

Kartoffelgnocchi (V)

mit Zitrusfrüchten und Petersilie

Vegetarian main courses

Ricotta-Agnolotti (V)

with ramati tomatoes and macadamia crunch

Venere risotto (V) Venere-Risotto (Vg)

with glazed peach and saffron fennel

Potatoe gnocchi (V)

with citrus fruits and parsely

Kleine Portion
small portion

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

26

34

26

34

26

34

Fisch Hauptgänge

Schwarzer Heilbutt

gebraten, mit Venere-Risotto, Mini-Gemüse und Thymiansauce

Atlantik-Seezunge

gebraten, mit Spinat und Petersilienkartoffeln

Zürichsee-Felchenfilet

gebraten, mit Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Fish main courses

Black halibut

roasted, with venere risotto, mini vegetable and thyme sauce

Atlantic Sole

roasted, with spinach and parsely potatoes

Salmon whitefish from the lake of Zurich

roasted, with fennel and rosemary potatoes

Herkunft
origin

Kleine Portion
small portion

Normale Portion
normal portion

CHF

CHF

ATL

44

54

ATL

58

CH

39

49



FINE REVIVAL CUISINE

Fleisch Hauptgänge

Chateaubriand (ab 1 Person)
mit Gemüsebouquet und
Rosmarinkartoffeln
auf Wunsch mit Entenleber (FR)

Perlhuhnbrust
gebraten, mit Mais-Crêpe und
Kirschtomaten

Kalbs-Kotelette
gebraten, mit Waldpilzen,
Weissweinsrisotto und Trüffeljus

Walisisches Lammrack
mit Artischockenragoût und Taggiasca-
Oliven und Kartoffelgnocchi

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Röstli

Cordon bleu
vom Schwein, mit Karotten, Erbsen und
Pommes frites

Meat main courses

Chateaubriand (for 1 or more people)
with vegetables and rosemary potatoes

on request with duck liver (FR)

Guinea fowl chest
roasted, with sweetcorn crêpe and cherry tomatoes

Cutlet of veal
*roasted, with forest mushrooms, white wine risotto
and truffle jus*

Welsh lamb rack
*with braised artichokes-tatar and taggiasca-olives,
potato gnocchi*

Sliced veal Zurich style
with hash brown potatoes

Cordon bleu
*Pork escalope filled with cheese and ham,
with carrots, green peas and french fries*

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	CHF	CHF
CH	56	68
		80
FR		48
CH		68
GBR	54	66
CH	44	52
CH		46



FINE REVIVAL CUISINE

Käse

Käse
aus der nahen und fernen Region

Cheese

Cheese selection
from the closer region and from far away

Kleine Portion
small portion

Normale Portion
normal portion

CHF

CHF

13

19



FINE REVIVAL CUISINE

Desserts

Gebrannte Crème

mit Passionsfrucht und Mango

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 72%

mit Beeren und Sauerrahmglacé
(Zubereitungszeit 15 Min.)

Apfelcrumble

mit Vanilleglacé und Karamel

Eiskaffee

nach Schweizer Art

Eis

Auswahl: Vanille, Zartbitter-Schokolade,
Weisse Schokolade, Pistazien, Himbeer,
Erdbeer, Sauerrahm

Sorbet

Auswahl: Zitrone, Mango, Passionsfrucht

Desserts

Burned custard

with passion fruit and mango

Semi liquid chocolate cake 72%

*with berries and sour ice cream
(preparation time 15 min.)*

Apple crumble

with vanilla ice cream and caramel

Iced coffee

traditional swiss recipe

Ice cream

*Choice: vanilla, dark chocolate, white chocolate,
pistachio, raspberry, strawberry, sour cream*

Sorbet

Choice: lemon, mango, passion fruit

Kleine Portion
small portion

Normale Portion
normal portion

CHF

CHF

14

18

19

18

14

18

pro Kugel 4
per scoop 4

pro Kugel 4
per scoop 4