

SURF & TURF

Zart und saftig aus dem «Big Green Egg»-Grill



Höfner Rindsfilet
Qualität der Spitzenklasse

John Stone
Entrecôte mit intensivem Aroma

BIG GREEN EGG

Für das Beste nur das Beste. Deswegen verwenden wir für unsere Surf & Turf Gerichte nicht nur bestes Fleisch und Krustentiere, sondern bereiten diese auch auf dem «Big Green Egg»-Grill zu.

Der «Big Green Egg» zeichnet sich einerseits durch dicke High-tech Keramik Grillwände aus und lässt sich andererseits luftdicht schliessen, wodurch beim Grillen bei rund 300° ein Sauerstoffmangel entsteht. Das sorgt dafür, dass die holzkohle-typischen Raucharomen besonders schmackhaft vom Grillgut aufgenommen werden.



VORSPEISEN & SUPPE

Ceviche vom Wolfsbarsch (ATL)
mit Koriander, Mango, Avocado und Sesam

28.-

Duett von Scampi (ZAF) und Kalb (CH)
Scampi Carpaccio mit Kalbspraline, Yuzu und Vanille

32.-

Hummerschaumsuppe mit Hummer (USA)
und glasierten Kefen

23.-

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

SURF & TURF

	150g	200g
Luma Schweinsnierstück (CH) 35 Tage am Knochen gereift, intensiv im Geschmack	50.-	60.-
Höfner Rindsfilet (CH) Von artgerecht gehaltenen Rindern aus unserer Region, mit einer Qualität der Spitzensklasse	60.-	70.-
Dry Aged Entrecôte vom John Stone Rind (IRL) Zartes Rindfleisch aus Irland mit ausgeprägter Marmorierung und intensivem Aroma	65.-	75.-
Kalbsrücken (CH) Bestes Kalbfleisch aus der Schweiz mit aromatischem Geschmack	65.-	75.-

BEILAGEN UND SAUCEN

Beilagen (1 inkl.)

Rosmarinkartoffeln
Trüffelpommes
Weissweinrisotto
Grillgemüse

Saucen (1 inkl.)

Sauce Béarnaise
Chimichurri
Café de Paris-Butter
Grüne Pfefferrahmsauce
Aioli vom schwarzen Knoblauch

Aus dem Wasser (exkl.)

Jakobsmuschel 2 Stk. (FRA/JPN) ca. 50g	8.-
Riesencrevette 1 Stk. (VNM) ca. 50g	10.-
Frisch gebackene Calamaretti-Ringe (ATL)	10.-
Hummerschwanz (USA) ca. 90g	23.-

EMPFEHLUNGEN DER KÜCHENCHEFINNEN

LUMA Schweinsnierstück – saftig, fein marmoriert und besonders aromatisch

"Das 35 Tage am Knochen gereifte Schweinsnierstück von Luma überzeugt mit einem besonders intensiven Aroma. Für mich ist es ein oft unterschätztes Stück vom Schwein: charaktervoll, saftig und unglaublich zart. Luma steht für höchste Qualität, nachhaltige Tierhaltung und eine ehrliche Zusammenarbeit mit den Produzenten – ein Genuss, den man mit gutem Gefühl wählt."



Fabienne Ehrbar
Küchenchefin Restaurant Collina



Daniela Reinwald
Küchenchefin Restaurant Collina

John Stone Entrecôte Irland – Gourmetgenuss auf höchstem Niveau

"Für mich ist das John Stone Entrecôte ein absoluter Genussmoment. Drei Wochen trocken am Knochen gereift, entfaltet es ein intensives Aroma und eine perfekte Fettmarinierung. Die traditionelle Reifemethode beherrscht kaum jemand so gut wie John Stone. Die Tiere geniessen kräuterreiche Wiesen und artgerechte Haltung – Medium Rare zubereitet ein unvergleichlicher Genuss."



Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00
info@panoramaresort.ch
www.panoramaresort.ch

ECHT.
PERSÖNLICH.

