TRÜFFEL FESTIVAL

Geniessen Sie den exklusivsten Pilz der Welt



WEISSER TRÜFFEL

der beliebte Weisse aus Norditalien

PÉRIGORD-TRÜFFEL

der aromatische Schwarze aus Frankreich



TRÜFFEL – DER EXKLUSIVSTE PILZ DER WELT

Trüffel sind unterirdische Schlauchpilze, die immer in Symbiose mit bestimmten Baum- oder Straucharten leben und von Hunden oder Schweinen erschnüffelt werden. Die Stars unter den Trüffeln sind der schwarze und der weisse Trüffel.

Die beiden Trüffelsorten unterscheiden sich nebst Herkunft und Symbiose-Partner auch in Geruch und Geschmack. Der weisse Trüffel hat einen sehr starken Geruch und einen dezenten Geschmack, während es sich beim schwarzen Trüffel genau anders herum verhält.

VORSPEISEN

„Signature Tatar“ vom Höfner Rind
eine eigene Kreation der Panorama-Küche mit Schwarzwurzel, Belper Knolle, Onsen-Ei
(Garmethode bei der das Ei bei 64,5° C während 45 Min. gegart wird) und Trüffel-Espuma CH 37.-

Kartoffel-Champagnercrèmesuppe
mit Trüffelschaum und Petersilie 18.-

Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm
Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm

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

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

		kleine Portion	normale Portion
Trüffelrisotto		24.-	34.-
auf Wunsch mit gebratener Entenleber	FRA	40.-	50.-
auf Wunsch mit Hummerschwanz	CAN	49.-	59.-
Hausgemachte Tagliolini			
an Trüffelsauce		26.-	36.-
Pochiertes Feusisberg Ei			
auf Kartoffelstock, sautiertem Spinat und Trüffel-Hollandaise		26.-	36.-

Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm
Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm

HAUPTGÄNGE

		kleine Portion	normale Portion
Hausgemachte Agnolotti Pasta			
gefüllt mit Waldpilzen und Mascarpone, an Trüffelschaum, Selleriecrème und Spinatblättern		34.-	44.-
Kabeljau			
gebraten, an Räuschlingsauce mit Trüffelrisotto, Portobello-Pilz und Federkohl	NOR	49.-	59.-
Steak vom amerikanischen Bison			
mit Trüffelkruste, Kartoffelgratin, Petersilienwurzelcrème, Mini-Rüebli und Trüffeljus	USA	59.-	69.-

Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm
Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm

collina

FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina steht für die Wiederentdeckung der klassischen Gerichte im modernen Setting.

Zudem setzen wir saisonale Höhepunkte. Über das Jahr verteilt erleben Sie Gourmet-Festivals der besonderen Art.

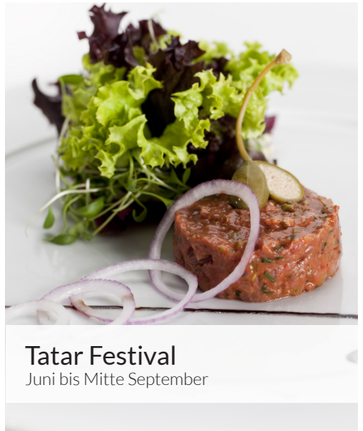


Spargel- und Morchelzeit

Mitte März bis Ende Mai

Wir lassen Sie den Frühling schmecken. Spannende Kreationen rund um den weissen und grünen Spargel.

Begehrter Begleiter: die köstliche Morchel.



Tatar Festival

Juni bis Mitte September

Entdecken Sie unsere exklusiven Tatar-Variationen: von feinstem Fleisch bis hin zu edlen Fisch- und Gemüse-optionen.

Jede Kreation besticht durch Einzigartigkeit und kulinarische Kreativität.



Wildzeit

Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni.

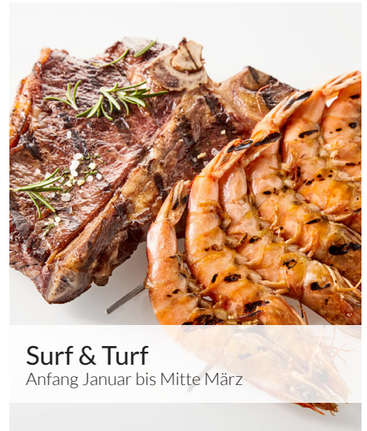
Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



Trüffel Festival

Mitte November bis Ende Dezember

Es ist der exquisiteste Pilz, den es gibt. Den schwarzen und weissen Trüffel servieren wir Ihnen mit feinsten Gerichten.



Surf & Turf

Anfang Januar bis Mitte März

In der kalten Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit kreativen Gerichten von Hummer, Crevetten und Muscheln in Kombination mit ausgesuchten Fleischgerichten.

PANORAMA
Resort & Spa – Feusisberg

Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

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

ECHT.
PERSÖNLICH.

