

WILDZEIT

Feine Wildgerichte frisch von der Pirsch



ZWEIERLEI VOM HIRSCH

Mit herbstlichen Beilagen

REHRÜCKEN AM TISCH FLAMBIERT

Ein wahrer Genuss für Gaumen und Augen



Das ist des Jägers Ehrenschild,
dass er hegt und schützt sein Wild,
waidmännisch jagt wie sich's gehört,
den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.
Oskar von Riesenthal

VORSPEISEN & SUPPE

	Land / Herkunft	Vorspeisenportion
Entenbrust geräuchert, auf Nüsslisalat an Frenchdressing, Ei und Croûtons	FR	22.-
Wildterrine mit Preiselbeer-Chutney, gepickeltem Kürbis und Kräutersalat	EU	24.-
Crèmesuppe vom Steinpilz ✓ mit Focaccia und Crème fraîche		20.-

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

HAUPTGÄNGE

	kleine Portion, 120g	normale Portion, 160g
Rehschnitzel (EU) mit Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, Pilzen, Preiselbeeren, Butterspätzli und Wacholderrahmsauce	52.-	62.-
Zweierlei vom Hirsch (EU) Ragoût und Entrecôte, mit buntem Kürbis, Pilzen, Kartoffelpurée und Brombeerjus	56.-	66.-
Rehrücken (EU) am Tisch flambiert mit Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, Pilzen, Preiselbeeren, Butterspätzli und Wacholderrahmsauce	65.-	75.-

VEGETARISCH

	kleine Portion	normale Portion
Herbstlicher Spaziergang  mit Rotkohl, Rosenkohl, Spitzkohl, Marroni, Pilzen, Kürbis, Butterspätzli und Gemüsejus	39.-	49.-
Hausgemachte Randenravioli  gefüllt mit Ziegenkäsecreme, an Kräuterschaum und Baumnüsse	35.-	45.-

DESSERT

Vermicelles Marronipurée mit Meringue, Bourbon-Vanilleglacé und Rahm	16.-	20.-
--	------	------



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
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

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

ECHT.
PERSÖNLICH.

