

collina

FINE REVIVAL CUISINE



Bei uns im Hause werden nur Rohprodukte eingekauft und alles wird selbst hergestellt. Unser Mehl für die hauseigenen Brot- und Backwaren beziehen wir von der Grotzenmühle Einsiedeln.

Bitte beachten Sie, dass unser glutenfreies Brot nicht aus eigener Herstellung stammt. (Marke Hiestand, Herkunft Schweiz)

Damit Sie ein Stück Panorama auch zu Hause geniessen können, bieten wir ausgewählte hausgemachte Produkte zum Verkauf an.

Unsere Schokolade und Konfitüren sind an der Hotelrezeption oder online unter www.panorama-shop.ch erhältlich





FINE REVIVAL CUISINE

Vorspeisen

Ziegenkäse-Mille Feuille
auf Randencarpaccio mit gerösteten Baumnüssen,
Baumnusspesto und Birnenconfit

Vitello tonnato
mit Portweinschalotten, Senfkaviar
und gebackenen Kapern

Lostallo Swisslachs
hausgebeizt, mit Yuzu-Sauerrahm, Gurke und Dill

Duett von der Entenleber
mit ofenfrischem hausgemachtem Brioche
und saisonalen Beilagen

Höfner Rindstatar
handgeschnitten, mit hausgemachten eingelegten
Gurken, Radiesli und roten Zwiebeln

Salatbuffet
Auswahl zur Selbstbedienung

Starters

*Goat cheese mille feuille
on beetroot carpaccio with roasted walnuts,
walnut pesto and pear confit*

*Vitello tonnato
with port-wine shallots, mustard caviar
and fried capers*

*Swiss salmon from Lostallo
house-cured, with yuzu sour cream, cucumber and dill*

*Duet of duck liver
with oven-fresh homemade brioche
and seasonal garnish*

*Höfner beef tartare
hand-cut, with house-pickled cucumbers, radishes and red
onions
(Höfe is the region around Feusisberg)*

*Salad bar
choice for self-service*

Herkunft
origin

Kleine Portion
small portion

Normale Portion
regular portion

CHF

CHF

23

CH/PAZ

25

CH

27

FRA

34

49

CH

80g

120g

34

49

18



FINE REVIVAL CUISINE

Suppen

Rinderessenz
mit Rindsknusperrolle
und Gemüsebrunoise

Cappuccino von Karotte und Ingwer
mit Crevette und Kokos-Espuma

Hummerschaumsuppe
mit Hummer und Kefen

Soups

*Beef consomme
with beef croquette
and diced vegetables*

*Carrot and ginger cappuccino
with prawn and coconut foam*

*Lobster bisque
with lobster and sugar pea*

Herkunft
origin

Normale Portion
regular portion

CHF

CH

20

VNM

21

USA

23



FINE REVIVAL CUISINE

Vegetarisch

Ricotta-Agnolotti
auf Selleriecrème mit Macadamianüssen,
Cherrytomaten und Spinat-Parmesansalat

Kartoffelgnocchi
an Blauschimmelkäsesauce mit
karamellisierten Birnen und gerösteten Baumnüssen

Tagliatelle
an Zitronensauce mit Belper Knolle,
gerösteten Pinienkernen und knusprigem Rucola

Wir verfügen über eine tagesaktuelle Vegetarische & Vegane Zusatzkarte. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Fisch

Zürichsee-Felchenfilet
an Räuschlingschaum mit Zitronenrisotto
und gebratenem Wildbrokkoli

Steinbuttfilet
an Krustentierschaum, mit Sepia-Linguine,
Edamame und Fenchel

Seezunge
in Nussbutter gebraten, an Weissweinsauce
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Vegetarian

*Ricotta agnolotti
on celery cream with macadamia nuts,
cherry tomatoes and spinach parmesan salad*

*Potato gnocchi
with blue mould cheese sauce,
caramelised pears and roasted walnuts*

*Tagliatelle
with lime sauce, Belper Knolle cheese,
roasted pine nuts and crispy rocket*

Fish

*Lake Zurich whitefish fillet
with Räuschling foam, lemon risotto
and roasted wild broccoli*

*Turbot fillet
with shellfish foam, sepia linguine
edamame and fennel*

*Sole
pan-fried in brown butter with white wine sauce,
boiled potatoes and spinach*

Kleine Portion
small portion

CHF

28

28

28

Normale Portion
regular portion

CHF

36

36

36

Herkunft
origin

Kleine Portion
small portion

CHF

43

54

ATL

Normale Portion
regular portion

CHF

53

66

70



FINE REVIVAL CUISINE

Fleisch

Chateaubriand
auf Selleriepüree mit Rosmarinkartoffeln,
saisonalem Gemüse und Sauce Béarnaise

Auf Wunsch mit Entenleber (FRA)

Dry-aged Ribelmais-Pouletschenkel
geschmort, mit Ribelmais-Bramata
und gebratenem Wildbrokkoli

Lammrack mit Kräuterkruste
an Rotweinjus mit Süsskartoffelcrème
und Couscous

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce mit Butterrösti

Zweierlei vom Schweizer Kalb
Praline und Kalbsrücken,
mit Safranrisotto und Artischocken

Kalbskotelett
an Rotweinjus mit Kräuterpüree
und gebackenem Wurzelgemüse

Zweierlei Schweins-Cordon bleu
mit Honigschinken und Schlossbergerkäse
sowie Bündner Rohschinken und Raclettekäse
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Meat

Chateaubriand
on celery mash, with rosemary potatoes,
seasonal vegetables and sauce Béarnaise

with duck liver on request (FRA)

Dry-aged Ribelmais chicken leg
braised, with Ribelmais bramata
and roasted wild broccoli

Lamb rack
with herb crust, gravy,
sweet potato cream and couscous

Sliced veal Zurich style
with creamy mushroom sauce and hash brown

Swiss veal served two ways
praline and veal loin
with saffron risotto and artichokes

Veal chop
with gravy, herb puree
and baked root vegetables

Two kinds of pork cordon bleu
with honey ham and Schlossberger cheese
and Grisons cured ham and raclette cheese
served with French fries and seasonal vegetables

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion regular portion
--------------------	---------------------------------	------------------------------------

CHF

CHF

CH

58

72

70

84

CH

50

GBR

56

68

CH

46

54

CH

60

CH

72

CH

52



FINE REVIVAL CUISINE

Desserts

Eiskaffee
nach Schweizer Art

Crème brûlée
saisonal garniert

Mille Feuille
mit Crème Bavaoise, saisonalen Früchten
und Tonkabohnenglacé

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 72%
mit Beeren und Sauerrahmglacé
(Zubereitungszeit 15 min.)

Affogato
Vanilleglacé übergossen mit heissem Espresso

Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka verfeinert

Hausgemachte Glacé
Vanille, Zartbitterschokolade, Pistazie, Sauerrahm,
Tonkabohne, Haselnuss

Hausgemachte Sorbets
Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

Desserts

Iced coffee
Swiss style

Crème brûlée
with seasonal garnish

Mille feuille
with Bavarian cream, seasonal fruits and
tonka bean ice cream

Semi liquid chocolate cake 72%
with berries and sour cream ice cream
(preparation time 15 min)

Affogato
Vanilla ice cream with hot espresso

Coupe Colonel
Lemon sorbet with vodka

Homemade ice cream
Vanilla, dark chocolate, pistachio, sour cream,
tonka bean, hazelnut

Homemade sorbets
Lemon, mango, passion fruit, raspberry

Normale Portion
regular portion

CHF

16

16

20

21

12

12

pro Kugel 4
per scoop 4

pro Kugel 4
per scoop 4



FINE REVIVAL CUISINE

Käse

Käseauswahl
von verschiedenen Schweizer Käsereien

Cheese

Cheese selection
from various Swiss cheese manufacturers

Kleine Portion <i>small portion</i>	Normale Portion <i>regular portion</i>
CHF	CHF
15	21