

collina

FINE REVIVAL CUISINE

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 als Gäste unsere Köstlichkeiten auch zuhause geniessen können, bieten wir unter dem Namen „Homemade by Panorama Resort & Spa“ einige Produkte zum Verkauf an. In dieser Selektion finden Sie hausgemachte Konfitüren, Birnenbrot, hauseigenen Xocolate Produkte und weitere Spezialitäten.

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



FINE REVIVAL CUISINE

Vorspeisen

Avocado-Törtchen
mit Texturen von Peperoni und Tapioka

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

Entenleberterrine
mit Aprikose, Tonkabohne
und ofenfrischem Brioche

Tatar
vom Höfner Rind mit gebackenen Kapern
und gepickeltem Gemüse

Thunfisch
geangelt, kurz angebraten, mit
Blumenkohl-Taboulé, Minze, Petersilie
und kandiertem Ingwer

Salatbuffet
Auswahl zur Selbstbedienung

Starters

*Avocado-tarte
with textures from bell peppers and tapioca*

*Scottish salmon "label rouge"
smoked and tatar, with stalk celery, citrus fruits
and sea- asparagus*

*Duck liver tureen
with apricot, tonka bean and
freshly baked brioche*

*Tatar
Höfner beef with capers and pickled vegetables
(Höfe is the area around Feusisberg)*

*Yellowfin tuna
fished by pole and line, briefly pan-fried, with
cauliflower, mint, parsley and candied ginger*

*Salad bar
choice for self service*

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

	CHF	CHF
--	-----	-----

	20	26
--	----	----

SCO	26	41
-----	----	----

FRA	34	49
-----	----	----

CH	80g 34	120g 49
----	--------	---------

PAZ	26	41
-----	----	----

	18	
--	----	--

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.



FINE REVIVAL CUISINE

Suppen

Klare Rinderessenz
mit Ochsenschwanz-Knusperrolle
und Wurzelgemüse

Hummerschaumsuppe
mit Hummer und glasierten Kefen

Soups

*Clear beef broth
with oxtail roll and 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		20
USA	23	38



FINE REVIVAL CUISINE

Vegetarische Hauptgänge

Ricotta-Agnolotti
mit Ramatitomaten, Macadamianuss und
Spinatsalat

Venere-Risotto
mit glasiertem Pfirsich und Safranfenchel

Kartoffelgnocchi
mit Zitrusfrüchten, Petersilie und Sellerie

Vegetarian main courses

*Ricotta-Agnolotti
with Ramati tomatoes and macadamia nut and
spinach salad*

*Venere risotto
with glazed peach and saffron fennel*

*Potato gnocchi
with citrus fruits, parsley and celery*

Kleine Portion
small portion

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

28

36

28

36

28

36

Für eine erweiterte vegetarische oder vegane Menüauswahl stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne zur Verfügung

Fisch Hauptgänge

Schwarzer Heilbutt
gebraten, mit Venere-Risotto und Mini-
Gemüse

Atlantik-Seezunge
gebraten, mit Spinat und
Petersilienkartoffeln

Zürichsee-Felchenfilet
gebraten, mit Fenchelgemüse und
Rosmarinkartoffeln

Fish main courses

*Black halibut
fried, with Venere risotto and mini vegetable*

*Atlantic sole
fried, with spinach and parsley potatoes*

*Whitefish fillet from the lake of Zurich
fried, with fennel and rosemary potatoes*

Herkunft
origin

Kleine
Portion
small portion

Normale Portion
normal portion

CHF

CHF

ATL

46

56

ATL

60

CH

41

51



FINE REVIVAL CUISINE

Fleisch Hauptgänge

Meat main courses

		Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
			CHF	CHF
Chateaubriand (ab 1 Person) mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln auf Wunsch mit Entenleber (FRA)	<i>Chateaubriand (for 1 or more people) with vegetables and rosemary potatoes on request with duck liver (FRA)</i>	CH	58	70
			70	82
Perlhuhnbrust gebraten, mit zweierlei Lauch und Kartoffeltalern	<i>Guinea fowl chest pan-fried, with two kinds of leek and potato tartlets</i>	FRA		50
Kalbs-Kotelette gebraten, mit Pilzen, Estragonrisotto und Trüffeljus	<i>Cutlet of veal with mushrooms, tarragon risotto and truffle gravy</i>	CH		70
Walisches Lamrack mit Artischockenragoût, Taggiasca-Oliven und Kartoffelgnocchi	<i>Welsh lamb rack with artichokes, Taggiasca olives and potato gnocchi</i>	WAL	56	68
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli	<i>Sliced veal Zurich style with hash brown potatoes</i>	CH	46	54
Cordon bleu vom Schwein, mit Karotten, Erbsen und Pommes frites	<i>Cordon bleu Pork escalope filled with cheese and ham, with carrots, green peas and french fries</i>	CH		48



FINE REVIVAL CUISINE

Käse

Käse
Von verschiedenen Schweizer Käsereien

Cheese

*Cheese selection
from various Swiss cheese manufacturers*

Kleine Portion <i>small portion</i>	Normale Portion <i>normal portion</i>
--	--

CHF

CHF

15

21



FINE REVIVAL CUISINE

Desserts

Crème brûlée
mit Passionsfrucht und Mango

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

Apfelcrumble
mit Vanilleglacé und Karamell

Eiskaffee
nach Schweizer Art

Eis
Vanille, Zartbitter-Schokolade,
weisse Schokolade, Pistazien, Himbeer,
Erdbeere, Sauerrahm, Mocca

Sorbet
Zitrone, Mango, Passionsfrucht

Desserts

*Crème brûlée
with passion fruit and mango*

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

*Apple crumble
with vanilla ice cream and caramel*

*Iced coffee
Swiss style*

*Ice cream
vanilla, dark chocolate, white chocolate,
pistachio, raspberry, strawberry, sour cream,
coffee*

*Sherbet
lemon, mango, passion fruit*

Kleine Portion
small portion

Normale Portion
normal portion

CHF

CHF

16

20

21

20

16

20

pro Kugel 4
per scoop 4

pro Kugel 4
per scoop 4