

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

Entenleber
mit Aprikose, Tonkabohne und
ofenfrischem Brioche

Tatar
vom Höfner Rind mit Sauerrahm und
Zupfsalat

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
with apricot, tonka bean and
freshly baked brioche*

*Tatar
Höfner beef with sour cream and plucked salad
(Höfe is the area around Feusisberg)*

*Yellowfin tuna
fished by pole and line, briefly fried, with cauliflower,
mint, parsely 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 origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	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

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

Vegetarian main courses

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

Venere risotto with glazed peach and saffron fennel

Potato gnocchi with citrus fruits, parsley and celery

Kleine Portion
small portion

CHF

28

28

28

Normale Portion
normal portion

CHF

36

36

36

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

ATL

ATL

CH

Kleine Portion
small portion

CHF

46

41

Normale Portion
normal portion

CHF

56

60

51



FINE REVIVAL CUISINE

Fleisch Hauptgänge

Chateaubriand (ab 1 Person)
mit Gemüsebouquet und
Rosmarinkartoffeln
auf Wunsch mit Entenleber (FRA)

Perlhuhnbrust
gebraten, mit zweierlei Lauch und
Kartoffeltaler

Kalbs-Kotelette
gebraten, mit Pilzen, Weissweinrisotto
und Trüffeljus

Walisisches Lamrack
mit Artischockenragoût, Taggiasca-Oliven
und Kartoffelgnocchi

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Röstli

Cordon bleu
vom Schwein, mit Karotten, Erbsen und
Pommes frites

Meat main courses

Chateaubriand (for 1 or more people)
with vegetable and rosemary potatoes
on request with duck liver (FRA)

Guinea fowl chest
fried, with two kinds of leek an potato tartlets

Cutlet of veal
fried, with mushrooms, white wine risotto
and truffle gravy

Welsh lamb rack
with artichokes, Taggiasca olives and potato gnocchi

Sliced veal Zurich style
with hash brown potatoes

Cordon bleu
Pork escalope filled with cheese and ham,
with carrots, green peas and chips

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	CHF	CHF
CH	58	70
	70	82
FRA		50
CH		70
WAL	56	68
CH	46	54
CH		48



FINE REVIVAL CUISINE

Käse

Käse
Von verschiedenen Schweizer Käsereien

Cheese

*Cheese selection
from various Swiss cheese manufacturers*

Kleine Portion
small portion

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

15

21



FINE REVIVAL CUISINE

Desserts

Crème brûlée
mit Passionsfrucht und Mango

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

Erdbeer-Rhabarber-Crumble
mit Joghurt-Minzglacé

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)*

*Strawberry-Rhubarb Crumble
with yogurt-mint ice cream*

*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

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

16

20

21

19

16

20

pro Kugel 4
per scoop 4

pro Kugel 4
per scoop 4