

collina

FINE REVIVAL CUISINE



Bereits vor über 15 Jahren haben wir damit begonnen nur noch Rohprodukte einzukaufen und alles, wirklich alles, selbst herzustellen. In der Panorama-Küche werden unter anderem Brot, Konfitüren, Suppen, Saucen, Eis und Teigwaren selbst produziert. Unsere Pâtisiers stellen mit grösster Sorgfalt die hauseigenen Xocolate Produkte her. Damit Sie 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, Pasta, Nussmischungen, Birnenbrot und Honig-Müesli-Riegel.



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-Terrine
mit Aprikose, Tonkabohne und
ofenfrischem Brioche

Tatar
vom Höfner Rind mit Sauerrahm und
Zupfsalat

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

Salatbuffet
Auswahl zur Selbstbedienung

Starters

*Avocado tartlet
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 sour cream and plucked salad
(Höfe is the area around Feusisberg)*

*Yellowfin tuna
fished by pole and line, briefly fried with
cauliflower, chickpeas, mint and parsely*

*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 Ochschwanzröllchen und
Wurzelgemüse

Hummerschaumsuppe
mit Hummer und glasierten Kefen

Soups

*Clear beef broth
with oxtail roll and root vegetables*

*Lobster cream soup
with lobster and glazed sugar peas*

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 Ramati-Tomaten und
Macadamianuss-Crunch

Venere-Risotto
mit glasiertem Pfirsich und Safranfenchel

Kartoffelgnocchi
mit Zitrusfrüchten und Petersilie

Vegetarian main courses

*Ricotta agnolotti
with ramati tomatoes and macadamia nut crunch*

*Venere risotto
with glazed peach and saffron fennel*

*Potato gnocchi
with citrus fruits and parsely*

Kleine Portion
small portion

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

28

36

28

36

28

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 vegetables*

*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 Waldpilzen,
Weissweinrisotto und Trüffeljus

Lammrack
mit Artischockenragoût, Taggiasca-Oliven
und Kartoffelgnocchi

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Röstli

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

Meat main courses

*Chateaubriand (from 1 person)
with vegetables and rosemary potatoes
on request with duck liver (FRA)*

*Guinea fowl breast
fried, with two kinds of leek and potato tartlets*

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

*Lamb rack
with braised artichokes ragout, 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 french fries*

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

collina

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.)

Apfelcrumble
mit Vanilleglacé und Karamell

Eiskaffee
nach Schweizer Art

Eis
Auswahl: Vanille, Zartbitter-Schokolade,
Weisse Schokolade, Pistazien, Himbeer,
Erdbeer, Sauerrahm, Mocca

Sorbet
Auswahl: 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
Choice: vanilla, dark chocolate, white chocolate,
pistachio, raspberry, strawberry, sour cream, coffee*

*Sorbet
Choice: lemon, mango, passion fruit*

Kleine Portion
small portion

CHF

Normale Portion
normal portion

CHF

16

20

21

20

16

20

pro Kugel 4
per scoop 4

pro Kugel 4
per scoop 4