



PANORAMA

Resort & Spa – Feusisberg

FESTE  
& FEIERN



“ Für mich ist das Panorama Resort & Spa der Ort, an dem Exklusivität und Natürlichkeit sich die Hand reichen und Gastfreundschaft eine Lebenseinstellung ist. Zusammen mit meinem engagierten Team von 140 Mitarbeitenden freue ich mich darauf, Sie bei uns willkommen zu heissen und Ihnen einen unvergleichlichen Aufenthalt zu bereiten.  
– Paul Rüegg, Gastgeber & Inhaber

ECHT. PERSÖNLICH.



# FESTE & FEIERN

Bei uns finden Sie über 10 Event- und Seminarräume, sowie 8 Sitzungsräume mit fantastischer Seesicht über den Zürichsee und professioneller Infrastruktur.



## EVENTS

---

### EXKLUSIV, UNVERGESSLICH, FESTLICH

Ein Event, das begeistert und verbindet. Unsere stilvollen, atmosphärischen Eventräume bieten den perfekten Rahmen, um unvergessliche Momente zu schaffen und Ihre Gäste in eine einzigartige, inspirierende Umgebung eintauchen zu lassen.

Reservation +41 (0)44 786 00 55

[www.panoramaresort.ch/seminare-events](http://www.panoramaresort.ch/seminare-events)

ANGEBOTE  
ONLINE  
ENTDECKEN.



# RAUMÜBERSICHT

FLÄCHE	NAME
--------	------

170 m <sup>2</sup>	Schönfels
--------------------	-----------

100 m <sup>2</sup>	Schönfels verkleinert
--------------------	-----------------------

70 m <sup>2</sup>	Zürichsee 1
-------------------	-------------

73 m <sup>2</sup>	Zürichsee 2
-------------------	-------------

143 m <sup>2</sup>	Zürichsee 1 + 2
--------------------	-----------------



## HOTELÜBERSICHT

Das Hotel verfügt über 102 Zimmer, diverse Eventräume für private und geschäftliche Feiern, einen Wellnessbereich über 2'000 m<sup>2</sup> mit Fitnesscenter, Saunen und Pools.



# APÉRITIF

---

## APÉRO-PACKAGE „PANORAMA“

- Miete der Terrasse oder der Räumlichkeiten mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration
- Apéritif mit Weisswein, Franciacorta, Bier, Orangensaft, Softdrinks und Mineralwasser
- Auswahl aus 3 Apéro-Häppchen

CHF 55.-

Zeitraumen 60-90 Minuten

## APÉRO-PACKAGE „APÉRO RICHE“

- Miete der Terrasse oder der Räumlichkeiten mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration
- Apéritif mit Weisswein, Rotwein, Franciacorta, Bier, Orangensaft, Softdrinks, Mineralwasser und Heissgetränken
- 10 verschiedene köstliche kalte und warme Speisen
- Süssspeisen reichhaltig als Häppchen serviert

CHF 115.-

Zeitraumen 90 - 120 Minuten



## VERFÜGBARE APERO- HÄPPCHEN

- Apéritif Blätterteig- Gebäck Vegetarisch
- Tomaten- Mozzarella- Spiessli
- Melonen- Rohschinken- Spiessli
- Mandeln & Oliven
- Lachs- Canapé
- Ei- Canapé
- Rohschinken- Canapé
- Meatballs mit Tomatensauce
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein

CHF 4.50.- pro Stück

# EVENT- PACKAGES

## EVENT-PACKAGE „CLASSIC“

- Apéritif inklusive Miete der Terrasse und der Räumlichkeiten mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration mit Weisswein, Franciacorta, Bier, Orangensaft, Softdrinks und Mineralwasser sowie 3 Apéro-Häppchen
- Raummiete des Festsaals und schön gedeckte Tische mit Kerzen und weisse Stuhlhussen
- 3-Gang Menü (Auswahl aus den individuell für Sie zusammengestellten Menüvorschlägen unseres Küchenchefs)
- Weiss- und Rotwein aus den Vorschlägen unseres Sommeliers
- Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Heissgetränke

CHF 255.-  
CHF 200.- ohne Apéritif



## EVENT-PACKAGE „EXCLUSIVE“

- Apéritif inklusive Miete der Terrasse und der Räumlichkeiten mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration mit Weisswein, Franciacorta, Bier, Orangensaft, Softdrinks und Mineralwasser sowie 3 Apéro-Häppchen
- Raummiete des Festsaals und schön gedeckte Tische sowie weisse Stuhlhussen, Kerzen und edle Blumengestecke als Tischdekoration
- 3-Gang Menü (Auswahl aus den individuell für Sie zusammengestellten Menüvorschlägen unseres Küchenchefs)
- Torte aus unserer hauseigenen Konditorei nach Ihren Wünschen liebevoll hergestellt
- Weiss- und Rotwein aus den Vorschlägen unseres Sommeliers
- Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Heissgetränke

CHF 290.-  
CHF 235.- ohne Apéritif

## EVENT-PACKAGE „DELUXE“

- Apéritif inklusive Miete der Terrasse und der Räumlichkeiten mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration mit Weisswein, Franciacorta, Bier, Orangensaft, Softdrinks und Mineralwasser sowie 5 Apéro-Häppchen
- Raummiete des Festsaals und schön gedeckte Tische sowie weisse Stuhlhussen, Kerzen und edle Blumengestecke als Tischdekoration
- 4-Gang Menü (Auswahl aus den individuell für Sie zusammengestellten Menüvorschlägen unseres Küchenchefs)
- Dessertbuffet mit hausgemachten Köstlichkeiten und Käsebuffet mit erlesenen Sorten
- Torte aus unserer hauseigenen Konditorei nach Ihren Wünschen liebevoll hergestellt
- Weiss- und Rotwein aus den Vorschlägen unseres Sommeliers
- Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Heissgetränke
- Probeessen des gewählten Menüs für 2 Personen

CHF 360.-

CHF 305.- ohne Apéritif



# MENÜ VORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen: Wählen Sie aus einer Vielfalt an köstlichen Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und Torten – ganz nach Ihrem Geschmack und Anlass.



## VORSPEISEN

---

### FLEISCH

Vitello-Tonnato mit gebackenen Kapern, und gepickelten roten Zwiebeln

oder

Tranchen vom Pastrami (ITA) auf Süsskartoffelcrème mit Grana Apfel und Kräutersalat

CHF 20.-

### FISCH

Zweierlei vom schottischen Lachs an Sauerrahm, Dill, Zitrone mit Stangensellerie und Grapefruit

oder

Thunfisch Tataki (PAZ) auf Wakame Algen mit kandiertem Ingwer und Wasabi

CHF 20.-

# VORSPEISEN

---

## VEGETARISCH

Mit Honig und Thymian karamellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio und Baumnüssen

oder

Mediterraner Brotsalat mit Feta-Crumble, getrocknete Tomaten und Pesto

**CHF 18.-**

## VEGAN

Tatar von geschmorter Aubergine mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Thymian, Chimi Churri und Focaccia Chip

oder

Avocado-Peperoni Törtchen mit Tapioka und Texturen von Peperoni

**CHF 18.-**

Saisonale Vorspeisen sind auf Anfrage verfügbar



# SUPPEN

---

## WARME SUPPEN

Karotten-Ingwer Suppe mit Kokosschaum (V)

oder

Tomatensuppe mit Pesto-Rahm (ohne Rahm Vegan)

oder

Blumenkohlcrèmesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

**CHF 16.-**

oder

Rinderessenz mit Gemüsebrunoise

**CHF 20.-**

Saisonale Suppen sind auf Anfrage verfügbar

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCH/GEFLÜGEL

- Am Stück gegartes Rindsentrecôte (IRE) à CHF 62.-
- Sous-vide gegartes Schweinefilet im Speckmantel (CH) à CHF 56.-
- Am Stück gegarter Kalbsrücken (CH) à CHF 65.-
- Geschmorte Kalbsschulter (CH) à CHF 54.-
- Gebratene Perlhuhnbrust (FRA) à CHF 50.-

## FISCH

- Gebratenes Lachsfilet (SCO) à CHF 46.-
- Gebratenes Zanderfilet (EU) à CHF 52.-
- Gebratenes Wolfsbarschfilet (ATL) à CHF 48.-

Jeweils inkl. 1 Gemüsebeilage,  
1 Stärkebeilage und 1 Sauce



## GEMÜSEBEILAGEN

- Saisonales Mischgemüse
- Gebratener Broccoli
- Mediterranes Gemüse

## STÄRKEBEILAGEN

- Kartoffelstock/Kartoffelgratin
- Weissweinsorotto
- Tagliatelle

## FLEISCH-SAUCEN

- Rotwein Jus
- Café de Paris Jus
- Cognacrahmsauce
- Grüne Pfefferrahmsauce

## FISCH-SAUCEN

- Weissweinsauce
- Safransauce

## VEGETARISCHE/VEGANE HAUPTGÄNGE

- Venererisotto mit Safranfenchel und glasiertem Pfirsich (Vegan möglich) à CHF 34.-
- Ricotta Parmesan Ravioli auf Blattspinat mit Weissweinsauce und Parmesanspänen à CHF 34.-
- Gebackener Tofu-Bonbon auf Süsskartoffelcrème mit gebratenem Broccoli (Vegan) à CHF 34.-

# DESSERT

---

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

- Panna Cotta mit Waldbeerkompott und Himbeerglacé à CHF 16.-
- Variation von der Felchlin Schokolade à CHF 20.-
- Tiramisú mit saisonalem Früchtekompott und Mokka glacé à CHF 18.-

## DESSERTBUFFET

Dessertbuffet auf Anfrage ab 20 Personen möglich à CHF 6.-/pro Komponente

Gerne stellen wir Ihr Dessertbuffet saisonal und nach Ihren Wünschen zusammen.



# TORTEN

---

## HAPPY CAKE ANGEBOT NACH GRÖSSEN

- 2 bis 3 Personen: 14.5cm à CHF 30.-/pro Stück
- 4 bis 5 Personen: 16cm à CHF 45.-/pro Stück
- 6 Personen: 20cm à CHF 55.-/pro Stück
- Grössere Torten (Preise auf Anfrage)

Es sind folgende Geschmacksrichtungen verfügbar:

Zartbitterschokolade | Quarkcrème mit Früchten | Auf Vorbestellung von einer Woche können wir individuelle Wünsche bezüglich des Geschmacks berücksichtigen

## GLACE TORTEN: RAHMGLACÉ

Vanille | Zartbitterschokolade | Erdbeer | Himbeer | Pistazie

## GLACE TORTEN: SORBETS

Passionsfrucht | Mango

# NAMENSTAFEL

---

## MIT UNSERER HAUSEIGENEN "XOCOLATE"

„Xocolate“ heisst unsere hauseigene Schokolade. Sie wird von unseren Confisereuren in behutsamer Handarbeit veredelt. Diese hausgemachten Schokoladetafeln können mit Namen personalisiert werden und sind ideale Namenstafeln für Ihre Veranstaltung.

Es sind folgende Sorten verfügbar:

- Arriba Edelkakao (72%) Nature
- Arriba Edelkakao (72%) Orange
- Arriba Edelkakao (72%) Chili
- Maracaibo Edelkakao (38%) Nature
- Maracaibo Edelkakao (38%) Haselnuss
- Maracaibo Edelkakao (38%) Ingwer

Pro Tafel à 160g Schokolade: CHF 13.-



# ZIMMER & SUITEN

## JUNIOR SUITE

Wunderbare 45m<sup>2</sup> grosse Wohlfühl-Suiten mit direktem Zugang zum Spa und vollständiger Verglasung gegen die Seeseite.

Erleben Sie höchsten Komfort und luxuriöses Ambiente in unseren stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten. Genießen Sie modernste Ausstattung, bequeme Betten und einen unvergleichlichen Ausblick auf den See und die Berge.



## SUITEN

### JUNIOR SUITEN

Entspannung in stilvollem Ambiente

Zimmer: 14

Fläche 45 m<sup>2</sup>

Seesicht

### PANORAMA SUITE

Zuoberst im Resort mit grosser Terrasse

1 Suite

Fläche 90 m<sup>2</sup>

Seesicht & mit Balkon

# ORIENTAL BOUTIQUE

---

ARABISCH-ORIENTALISCHES FLAIR,  
WIE AUS 1001 NACHT

---

Zimmer: 9 Boutique-Zimmer

---

Privater Jacuzzi im Zimmer

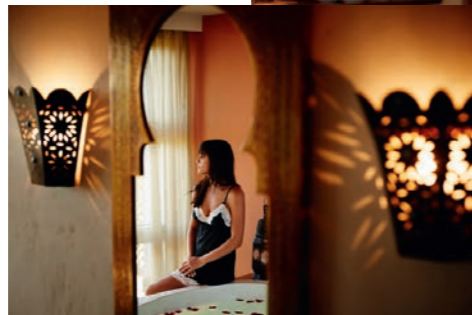
---

Fläche: 36 m<sup>2</sup>

---

Seesicht, Terrasse

---



# SUPERIOR CHIC & CLASSIC HILLSIDE

---

WO DAS WOHLFÜHLEN SO  
LEICHT FÄLLT

---

Zimmer: 58 Zimmer

---

Fläche: 23 - 26 m<sup>2</sup>

---

See- und Bergsicht

---



# RESTAURANTS & BAR

## COLLINA

### FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina serviert ein modernes Revival geliebter Klassiker wie Tatar und Chateaubriand, ergänzt durch vegetarische Gerichte und saisonale Food Festivals.

Reservation +41 (0)44 786 00 88



## LOY FAH

### CONTEMPORARY THAI RESTAURANT

Unerwartet, urban, sinnlich: Urbane Eleganz trifft thailändische Sinnlichkeit.

Tauchen Sie im Restaurant Loy Fah in eine Schweizer Premiere der modernen Thai-Küche ein, kreiert vom Star-Gastronom Chef Tammasak Chootong (Noi). Ein Abend, an dem Thailands Tradition und Bangkoks Moderne sich vereinen.

Reservation +41 (0)44 786 00 88

JETZT ONLINE  
EINEN TISCH  
RESERVIEREN.



# MANGOMOON SKY BAR

---

## MANGOMOON SKY BAR

Von den Rooftop Bars in Bangkok inspiriert, glänzt und funkelt die Mangomoon Sky Bar im opulenten Design und bietet eine Aussicht über die bezaubernden Lichter des Zürichsees.



MANGOMOON  
SKY BAR

# RESTAURANT KÖRNLISEGG

---

## BODESTÄNDIG. GMÜETLICH. HEIMELIG.

Unser Bergrestaurant Körnlisegg in Egg bei Einsiedeln ist ein idyllisches Ausflugsziel unweit vom Panorama Resort & Spa entfernt. Hier erleben Sie Schweizer Gastlichkeit, umgeben von atemberaubender Natur. Die traditionellen kulinarischen Köstlichkeiten und die malerische Aussicht machen Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Reservation +41 (0)55 412 25 44

FEIERN SIE IHR  
FEST IN DER  
KÖRNLISEGG.





Panorama Resort & Spa  
Schönfelsstrasse  
8835 Feusisberg

T +41 (0)44 786 00 00  
info@panoramaresort.ch  
**panoramaresort.ch**

