

*collina*

FINE REVIVAL CUISINE

# collina

FINE REVIVAL CUISINE



Bereits vor über 10 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. Und unsere Pâtisseries stellen mit grösster Sorgfalt die hauseigenen Xocolate Produkte her. Damit Sie als Gäste unsere Köstlichkeiten auch zuhause geniessen können, bieten wir seit Kurzem 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](http://www.panorama-shop.ch) erhältlich.



FINE REVIVAL CUISINE

## Vorspeisen

**Avocado-Peperonissalat (V+Vg+g-frei)**  
mit Kartoffeln, Rotalgen-Dip und  
Kräutersalat

**Schottischer Lachs „Label rouge“**  
geräuchert, mit Tatar, Gurke, Quark und  
Zitrone

**Gänseleber**  
mit Leber-Crème brûlée, Leber-Riegel und  
Leber-Eis, Sauternes-Gelée, Granny Smith-  
Apfel und ofenfrischem Brioche

**Tatar**  
vom Höfner Rind

**Gelbflossen-Thunfisch**  
geangelt, mit Kalbsvitello, Brunnenkresse  
und Kräutersalat

**Salatbuffet (V+Vg+g-frei)**  
Auswahl zur Selbstbedienung

## Starters

**Avocado-sweetpepper salad (V+Vg+g-free)**  
*with potatoes, red seaweed-dip and herb salad*

**Scottish salmon “label rouge”**  
*smoked, and tatar, cucumber, curd cheese and lemon*

**Goose liver**  
*with liver custard cream, liver-bar and iced-liver,  
sauternes jelly, Granny Smith apple and oven-baked  
brioche*

**Tatar**  
*Höfner beef  
(Höfe is the area around Feusisberg)*

**Yellowfin tuna**  
*fished by pole and line, with veal vitello, watercress  
and herb salad*

**Salad bar (V+Vg+g-free)**  
*choice for self service*

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	CHF	CHF
	16	21
SCO	22	32
FR	29	49
CH	80g 31	120g 46
PAZ	24	39
	16	

(V) = Vegetarisch / vegetarian

(Vg) = Vegan / vegan

(g-frei / g-free) = Glutenfrei / gluten-free



FINE REVIVAL CUISINE

## Suppen

**Klare Geflügelessenz**  
mit gebackenem Wan Tan

**Hummerschaumsuppe**  
mit ¼ Hummer und glasierten Kefen

## Soups

**Clear chicken broth**  
*with baked wan tan*

**Lobster cream soup**  
*with ¼ lobster and glazed sugar pea*

Herkunft <i>origin</i>	Kleine Portion <i>small portion</i>	Normale Portion <i>normal portion</i>
	CHF	CHF
		16
USA	21	36



FINE REVIVAL CUISINE

## Vegetarische Hauptgänge

### **Limonenravioli (V)**

mit sautiertem Blattspinat und Randen-Apfelschaum

### **Venere-Risotto (V)**

mit glasiertem Pfirsich, Safranfenchel und Mönchsbartgemüse

### **Fregola Sarda (V+Vg)**

mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Basilikum

## Vegetarian main courses

### **Lime ravioli (V)**

with sautéed spinach and beetroot-apple spume

### **Venere risotto (V)**

with glazed peach, saffron fennel and monkswort vegetable

### **Fregola sarda (V+Vg)**

with green asparagus, sundried tomatoes and basil

Kleine Portion  
small portion

CHF

Normale Portion  
normal portion

CHF

27

24

27

## Fisch Hauptgänge

### **Schwarzer Heilbutt**

gebraten, mit Gerstenrisotto, Mini-Gemüse und Thymiansauce

### **Seezunge**

gebraten, mit Spinat und Vanille-Kartoffeln

### **Schweizer-Felchenfilet**

gebraten, mit Radicchio-Risotto, Artischocken und Randenstrauchblättern

## Fish main courses

### **Black halibut**

roasted, with barley risotto, mini vegetable and thyme sauce

### **Sole**

roasted, with spinach and vanilla potatoes

### **Salmon whitefish from one of the swiss lakes**

roasted, with radicchio risotto, artichoke and leafs from the beetroot plant

Herkunft  
origin

Kleine Portion  
small portion

Normale Portion  
normal portion

CHF

CHF

ATL

42

52

ATL

56

CH

39

44



FINE REVIVAL CUISINE

## Fleisch Hauptgänge

### **Chateaubriand (ab 1 Person)**

mit Gemüsebouquet und  
Rosmarinkartoffeln  
auf Wunsch mit Gänseleber

### **Perlhuhnbrust**

gebraten, mit Lauchgemüse, Buchenpilzen  
und schwarzem Reis

### **Kalbs-Kotelette**

gebraten, mit Waldpilzen,  
Weissweinsrisotto und Estragon

### **Bündner Berglammrücken**

mit geschmortem Auberginen-Tatar,  
Fenchel und Zitronenpolenta

### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

mit Röstli

### **Cordon bleu**

vom Schwein, mit Gemüse und  
Pommes frites

## Meat main courses

### **Chateaubriand (for 1 or more people)**

*with vegetables and rosemary potatoes*

*on request with goose liver*

### **Guinea fowl chest**

*roasted, with leek vegetable, mushrooms and  
wholemeal rice*

### **Cutlet of veal**

*roasted, with forest mushrooms, white wine risotto  
and tarragon*

### **Grisons mountain lamb saddle**

*with braised eggplant-tatar, fennel and lemon polenta*

### **Sliced veal Zurich style**

*with hash brown potatoes*

### **Cordon bleu**

*Pork escalope filled with cheese and ham,  
with french fries and vegetables*

Herkunft origin	Kleine Portion small portion	Normale Portion normal portion
	CHF	CHF
CH	56	66
		76
FR		48
CH		66
CH	52	62
CH	44	52
CH		46



FINE REVIVAL CUISINE

## Käse

**Käse**  
aus der nahen und fernen Region

## Cheese

**Cheese selection**  
*from the closer region and from far away*

Kleine Portion  
*small portion*

Normale Portion  
*normal portion*

CHF

CHF

13

19



FINE REVIVAL CUISINE

## Desserts

### Gebrannte Crème

mit saisonalen Früchten und Glacé

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen 72%

mit Mango und Passionsfrucht-Sorbet  
(Zubereitungszeit 15 Min.)

### Variation von der Blaubeere und der Yuzu-Zitrusfrucht

### Eiskaffee

nach Schweizer Art

### Eis

Auswahl: Vanille, Zartbitter-Schokolade,  
Weisse Schokolade, Pistazien, Mokka,  
Himbeer, Erdbeer, Joghurt

### Sorbet

Auswahl: Zitrone, Mango, Passionsfrucht

## Desserts

### *Burned custard*

*with seasonal fruits and ice cream*

### *Semiliquid chocolate cake 72%*

*with mango and passion fruit sorbet  
(preparation time 15 min.)*

### *Variation of blueberry and yuzu citrus fruit*

### *Iced coffee*

*traditional swiss recipe*

### *Ice cream*

*Choice: vanilla, dark chocolate, white chocolate,  
pistachio, mocha, raspberry, strawberry, yoghurt*

### *Sorbet*

*Choice: lemon, mango, passion fruit*

Kleine Portion  
*small portion*

Normale Portion  
*normal portion*

CHF

CHF

12

18

19

12

18

12

16

pro Kugel 3  
per scoop 3

pro Kugel 3  
per scoop 3