

# SURF & TURF



Zart und saftig aus dem «Big Green Egg»-Grill

Höfner Rindsfilet  
mit einem halben Hummer

Tristan-Languste  
schonend gefangen

Black Angus  
Schweizer Rinds-Entrecôte

## Big Green Egg

Für das Beste nur das Beste. Deswegen verwenden wir für unsere Surf & Turf Gerichte nicht nur bestes Fleisch und Krustentiere, sondern bereiten diese auch auf dem «Big Green Egg»-Grill zu. Der «Big Green Egg» zeichnet sich einerseits durch dicke High-tech Keramik Grillwände aus und lässt sich andererseits luftdicht schliessen, wodurch beim Grillen bei rund 300° ein Sauerstoffmangel entsteht. Das sorgt dafür, dass die holzkohle-typischen Raucharomen besonders schmackhaft vom Grillgut aufgenommen werden.



# Vorspeisen & Suppe

## **Caesar's Salad**

mit zwei Riesenkrevetten oder  
mit gebratener Pouletbrust oder  
mit gebratenem Tofu (vegetarisch)

---

26.-

## **Iberico Bellota Schinken (ES)**

mit Wildfang-Crevette (ARG), Staudensellerie und Orange

---

24.-

## **Hummercrèmesuppe**

mit ¼ Hummer und glasierten Kefen

---

21.-

## **Höfner Rinds-Carpaccio**

mit Oktopus, Fenchel, Limette und Wasabi

---

39.-

# Surf & Turf

	100 g	150 g	200 g	350 g
<b>Pata Negra Secreto Bellota (ES)</b> mit starker, aber weicher Marmorierung	28.-	48.-	68.-	
<b>Black Angus Rinds-Entrecôte (CH)</b> Bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit mindestens 28 Tage abgehangen	35.-	55.-	75.-	
<b>Höfner Rindsfilet (CH)</b> Von artgerecht gehaltenen Rindern aus unserer Region, mit einer Qualität der Spitzenklasse	35.-	55.-	75.-	
<b>US Rinds-Flank-Steak (USA)</b> Fettarmes Steak, fein marmoriert und sehr aromatisch	37.-	57.-	77.-	
<b>US Greater Omaha Nebraska Rindsfilet (USA)</b> Feinstes Rindsfilet aus Nebraska mit ausgeprägter Marmorierung und intensivem Aroma	39.-	59.-	79.-	
<b>Kalbs-Kotelette (CH)</b> zartes Kalbfleisch mit aromatischem Geschmack				75.-

# Surf & Turf Beilagen und Saucen

## **Krusten- und Schalentiere**

(1 inbegriffen)

---

Bärenkrebs  
Jakobsmuscheln  
Black Tiger Krevetten

## **Krusten- und Schalentiere**

(+ CHF 20.-)

---

Schonend gefangene Tristan-Languste  
Halber Hummer mit Schere

## **Saucen**

(1 inbegriffen - jede weitere + CHF 6.-)

---

Bernaise	Café de Paris
Chimichurri	Portweinjus
Barbeque	

## **Beilagen**

(1 inbegriffen - jede weitere + CHF 8.-)

---

Pancettakartoffeln	Maiskolben
Trüffelpommes	Grüner Spargel
Grünes Grillgemüse	Risotto

collina

FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina steht für die Wiederentdeckung der klassischen Gerichte im modernen Setting.

Zudem setzen wir saisonale Höhepunkte. Über das Jahr verteilt erleben Sie Gourmet-Festivals der besonderen Art.



### Spargel- und Morchelzeit

Mitte März bis Ende Mai

Wir lassen Sie den Frühling schmecken. Spannende Kreationen rund um den weissen und grünen Spargel. Begehrter Begleiter: die köstliche Morchel.



### Tatar Festival

Juni bis Mitte September

10 klassische und moderne Varianten vom Tatar. Vom lokalen Höfner Rind und dem schottischen Galloway-Rind.

Für Vegetarier und Fischliebhaber: tolle Tatar Variationen aus Lachs, Tuna und Gemüse.



### **Wildzeit**

Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen im Restaurant Collina köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni. Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



### **Trüffel Festival**

Mitte November bis Mitte Dezember

Es ist der exquisiteste Pilz, den es gibt. Den schwarzen und weissen Trüffel servieren wir Ihnen mit feinsten Gerichten.



### **Surf & Turf**

Mitte Dezember bis Mitte März

In der kalten Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit kreativen Gerichten von Hummer, Crevetten, Muscheln und Krebsen in Kombination mit ausgesuchten Fleischgerichten.

ECHT.  
PERSÖNLICH.

Panorama Resort & Spa  
Schönfelsstrasse  
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00  
info@panoramaresort.ch  
www.panoramaresort.ch



**Panorama Resort & Spa**  
FEUSISBERG

