

# Benvenuti

## Herzlich willkommen im Panorama Restaurant

### Speise- und Dessertkarte

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserer Golfoase am Fusse der Königin der Berge. Alle – ob Golfer oder Nichtgolfer – sind herzlich willkommen und dürfen sich wohlfühlen.

Bei unserm à-la-Carte-Angebot achten wir sehr auf regionale und saisonale Produkte. Wir bieten Ihnen altbewährte, traditionelle Klassiker aber auch modern inspirierte Gerichte. Unser Küchenteam bereitet die Speisen mit viel Liebe, Passion und einer gewissen Italianità für Sie zu.

Für Empfehlungen oder Informationen zu den Zutaten stehen Ihnen unsere ServicemitarbeiterInnen gerne zur Verfügung.

Geniessen Sie eine unvergessliche Zeit und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Ihr Panorama-Restaurant-Team

# Welcome to the Panorama Restaurant

## Food and Desserts Menu

---

Dear guests

Welcome to our golf oasis at the foot of the Queen of the Mountains. Everyone – whether golfer or non-golfer – is welcome and can feel comfortable.

When it comes to our à la carte offering, we pay great attention to regional and seasonal products. We offer you tried-and-tested, traditional classics as well as modern-inspired dishes. Our kitchen team prepares the dishes for you with a lot of love, passion and a certain Italianità.

Our service staff will be happy to provide you with recommendations or information about the ingredients.

Enjoy an unforgettable time and let yourself be pampered with culinary delights.

Your Panorama Restaurant team

# Antipasti/ Vorspeisen/ Appetizers

## Carne/Fleisch/Meat

---

### **Carpaccio di manzo alla livornese**

Roh mariniertes Rindfleisch mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Olivenöl

Raw marinated beef with fresh tomatoes, garlic, basil, parmesan and olive oil

CHF 24.00

### **Tartare di manzo**

Beefsteak Tatar, mild bis pikant mit knusprigem Toast und Butter (70g/130g)

Beef steak tartare, mild to spicy with crispy toast and butter (70g/130g)

CHF 23.00/33.00

auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

if desired with a shot of cognac

CHF + 6.00

### **Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma**

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

Buffalo mozzarella with Parma ham

CHF 24.00

## Pesce/Fisch/Fish

---

### **Polpo alla piastra, passata di ceci emulsionata all'olio d'oliva**

Gegrillter Oktopus mit Kirchererbsen-Olivenöl- Püre

Grilled octopus with chickpea-olive oil-puree

CHF 28.00

## Vegetariano/Vegetarisch/Vegetarian

---

### **Mozzarella di bufala con pomodorini**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Buffalo mozzarella with date tomatoes

CHF 19.50

### **Verdure marinate con mozzarella di bufala**

Mariniertes Gemüse mit Büffelmozzarella

Marinated vegetables with buffalo mozzarella

CHF 19.00

## Zuppe/Suppen/Soups

---

### Zuppa del giorno

Tagessuppe / Soup of the day

Tagespreis / Daily price

### Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe / Tomato cream soup

CHF 11.00

### Minestrone alla ticinese

Tessiner Gemüsesuppe / Ticino vegetable soup

CHF 13.00

## Insalate/Salat/Salad

---

### Insalata mista

Gemischter saisonaler Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)  
Seasonal mixed salad according to the season (french or balsamic dressing)

CHF 11.50

### Insalata verde di stagione

Saisonaler grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)  
Seasonal green salad (french or balsamic dressing)

CHF 10.00

### Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicodressing  
Rocket salad with parmesan and balsamic dressing

CHF 14.00

## Insalate dei Golfisti/Golfer-Salad

---

### Insalata con pollo

Gemischter saisonaler Salat mit sautierten Pouletbruststreifen (150g),  
geröstete Kernen, Croutons an Balsamico-Dressing  
Seasonal mixed salad with sautéed chicken breast strips (150g),  
roasted seeds and croutons with balsamic dressing

CHF 28.00

Speck und Ei / Bacon and egg

CHF + 6.00

### Insalata di tonno fresco e avocado

Saisonaler gemischter Salat nach Saison mit sautiertem, frischem Thunfisch (100g)  
und Avocado  
Seasonal mixed salad with sautéed, fresh tuna (100g) and avocado

CHF 30.00

### Insalata greca

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüne Oliven,  
Fetakäse, Oregano und Olivenöl  
Greek salad with tomato, cucumber, red onions, green olives,  
Feta cheese, oregano and olive oil

CHF 25.00

# Primi/Pasta Teigwarengerichte/ Pasta dishes

## Carne/Fleisch/Meat

---

### **Spaghetti carbonara**

Spaghetti mit Speck, Eigelb und Parmesan  
*Spaghetti with bacon, egg yolk and parmesan*

CHF 25.00

### **Spaghetti «Panorama»**

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)  
*Spaghetti with sliced veal, tomato cream sauce and egg yolk (slightly spicy)*

CHF 27.00

### **Spaghetti alla bolognese**

Spaghetti mit hausgemachter, original Rindfleischsauce  
*Spaghetti with homemade, original beef sauce*

CHF 25.00

### **Lasagne emiliana**

Lasagne nach Emiliana-Art: Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan  
*Emiliana-style lasagne: beef, tomato sauce and parmesan*

CHF 25

### **Ravioli al brasato**

Rindsbraten - Ravioli  
*Roast beef - ravioli*

CHF 27

## Vegetariano/Vegetarisch/Vegeterian

---

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini  
*Spaghetti with garlic, olive oil and pepperoncini*

CHF 22.00

### **Spaghetti al pomodoro fresco e basilico**

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum  
*Spaghetti with fresh tomato sauce and basil*

CHF 19.50

### **Pennette all'arrabbiata**

Pennette mit pikanter Tomatensauce und Petersilie  
*Pennette with spicy tomato sauce and parsley*

CHF 21.50

### **Agnolotti ricotta e spinaci al burro e saliva**

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce  
*Homemade agnolotti filled with ricotta and spinach on a butter-sage sauce*

CHF 27.00

Für kleinere Portionen gewähren wir eine Reduktion von CHF 3.00. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Teigwaren (Spaghetti oder Penne).  
*For smaller portions we offer a discount of CHF 3.00. On request we can also serve you gluten-free pasta (spaghetti or penne).*

# Secondi

## Hauptgänge

## Main courses

### Carne/Fleisch/Meat

---

#### **Orecchia di elefante con patate fritte**

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites (120g/200g)

Veal Wiener schnitzel, served with French fries (120g/200g)

CHF 38.00/44.00

#### **Saltimbocca alla romana con risotto parmiggiana**

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesan Risotto

Tender veal schnitzel with sage and raw ham, served with Parmesan Risotto

CHF 44.00

#### **Filetto di manzo con patate al rosmarino verdure e jus di manzo**

Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln, saisonaler Gemüse und Rindsjus (150g/200 g)

Beef fillet with rosemary potatoes, seasonal vegetables and beef jus (150g/200g)

CHF 45.00/55.00

### Pesce/Fische/Fish

---

#### **Filetto di branzino al forno con patate, pomodorini, olive e verdure**

Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Datteltomaten, Oliven und Gemüse

Baked sea bass fillet with potatoes, date tomatoes, olives and vegetables

CHF 44.00

#### **Tagliata di tonno al pistacchio con insalata di rucola e pomodorini**

Pistazien-Thunfisch-Steak mit Rucolasalat und Tomaten

Pistachio tuna steak with rocket salad and cherry tomatoes

CHF 45.00

#### **Lucioperca al limone con spinaci**

Zanderfilet an Zitronensosse mit Spinat

Pike-perch fillet with lemon sauce and spinach

CHF 31.00

## Contorni/Beilagen/Side dishes

---

### **Patate al forno**

Gebackene Kartoffeln / Baked potatoes

CHF 8.00

### **Piatto di verdure**

Gemüse-Teller / Vegetable plate

CHF 8.00

### **Patate fritte**

Portion Pommes Frites / Portion of French fries

CHF 8.00

## Per i bambini/Kindermenüs/Children's menus

---

### **Spaghetti oppure Pennette al pomodoro**

Spaghetti mit Tomatensauce / Penne with tomato sauce

CHF 14.00

### **Spaghetti oppure Pennette alla bolognese**

Spaghetti mit hausgemachter, original Rindfleischsauce

Spaghetti with homemade, original beef sauce

CHF 15.00

### **Cotoletta di pollo con patatine fritte**

Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites

Breaded chicken breast with French fries

CHF 18.00

### **Nuggets di pollo con patatine fritte**

Pouletnuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with French fries

CHF 18.00

## Speciale su Ordinazone/ Spezialitäten auf Anfrage/ Specialties on request

---

**Auf Vorbestellung für 2 Personen und mehr, 48 Stunden vorher bestellen**  
**Pre-order for 2 people or more, order 48 hours in advance**

T - Bone Premium / *T-Bone Premium*

Tagespreise/Dailyprice

Chateau Briand / *Chateau Briand*

Tagespreise/Dailyprice

Wolfsbarsch vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste gebacken  
*Sea bass from the grill, from the oven or baked in a salt crust*

Tagespreise/Dailyprice

Ganze Seezunge, gegrillt oder nach Müllerinnen - Art  
*Whole sole, grilled or miller's-style*

Tagespreise/Dailyprice

Bei allfälligen Wünschen können Sie gerne das Küchenteam fragen.  
*If you have any wishes, please feel free to ask the kitchen team.*



# Dolci & Gelati

## Ice Creams

### Dessert & Glace /

## Desserts & Ice cream

#### **Torta del giorno**

Tageskuchen / Cake of the day  
mit Rahm / with cream

CHF 8.50  
CHF + 1.50

#### **Torta di mele caramellate**

Karamellisierte Apfel Tarte Tatin und Vanille Eis  
Caramelized apple tart Tatin and vanilla ice cream

CHF 13.00

#### **Souffle al cioccolato**

Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille Eis  
Hot chocolate soufflé with a liquid center and vanilla ice cream

CHF 14.00

#### **Tiramisu classico**

Tiramisu aus Espresso, Mascarpone und Amaretto  
Tiramisu made with espresso, mascarpone and amaretto

CHF 13.00

#### **Gelato al caffè**

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm  
Stirred iced coffee (Viennese style) with cream  
mit Zuger Kirsch / with Zuger Kirsch

CHF 12.00  
CHF + 4.00

#### **Gelati alla panna**

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistazie, Erdbeer  
Sorbet: Zitrone, Apfel, Himbeere  
Cream ice cream: vanilla, coffee, stracciatella, chocolate, caramel, pistachio, strawberry  
Sorbet: lemon, apple, raspberry

Pro Kugel Glacé / Per scoop of ice cream  
Schlagrahm / Whipped cream

CHF 4.50  
CHF 1.50

#### **Affogato**

Eine Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso  
A scoop of vanilla ice cream with hot espresso

CHF 9.50

## Liebe Gäste

---

Wenn Sie Fragen zu einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

### Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz/Irland/Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz/Frankreich
Fleisch-/Wurstwaren	Italien/ Schweiz
Lachs	Norwegen/Schottland
Crevetten	Chile
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Nordatlantik/ Italien
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz
Calamari	Spanien
Muscheln	Italien
Oktopus	Spanien
Thunfisch	Spanien

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung). Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika oder anderen wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.  
Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis: Diese beginnt bereits beim Rohprodukt.  
Jeder Lieferant bestätigt, dass seine Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen.  
Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt. angegeben.

### **Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi**

## Dear guests

---

If you have any questions about an allergy or food intolerance, please contact our staff. We would be happy to advise you.

### Countries of origin

Beef	Switzerland/Ireland/Australia
Veal	Switzerland
Chicken	Switzerland/France
Meat/sausage products	Italy/Switzerland
Salmon	Norway/Scotland
Shrimp	Chile
Giant prawns	Vietnam
Sea bass	North Atlantic/Italy
Buffalo mozzarella	Italy
Eggs	Switzerland
Calamari	Spain
Mussels	Italy
Octopus	Spain
Tuna	Spain

We only use eggs from species-appropriate farming (no cage farming). Meat from non-EU countries may have been produced with antibiotics or other growth-promoting substances.

Principles of GMP = Good Manufacturing Practice: This starts with the raw product.

Each supplier confirms that their products meet a high hygienic requirement profile. For more detailed information, please ask our service staff.

No alcoholic beverages will be served to young people under 18 years of age.

All prices are in Swiss francs including 8.1% VAT.

**Panorama Restaurant Küssnacht am Rigi**

