

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

Antipasti Vorspeisen

Carne/Fleisch

Carpaccio di manzo alla livornese

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

CHF 24.00

Tartare di manzo

Beefsteak Tatar, mild bis pikant mit knusprigem Toast und Butter (70g/130g) auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

CHF 23.00/33.00

CHF + 6.00

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

Pesce/Fisch

Gamberetti aurora

Crevetten - Cocktail mit Knoblauch Croutons

CHF 24.00

Cozze alla marinara con crostoni

Muscheln (500g) nach Marinara Art (Knoblauch, Tomatensauce, Petersilie, scharf) mit Croûtons

CHF 26.00

Polpo alla mediterranea

Oktopus im mediterranen Stil
(Kräuter, Tomaten, Oliven, Kartoffelstampf)

CHF 28.00

Vegetariano/Vegetarisch

Carpaccio di melanzane con emulsione di menta basilico e limone

Auberginen-Carpaccio mit Basilikum-Zitronen-Minz-Emulsion

CHF 18.00

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

CHF 19.50

Verdure marinate con mozzarella di bufala

Mariniertes Gemüse mit Büffelmozzarella

CHF 19.00

Zuppe/Suppen

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Tagespreis

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe

CHF 11.00

Zuppa di Legumi

Gemischte Hülsenfrucht - Suppe

CHF 13.00

Insalate/Salat

Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)

CHF 11.50

Insalata verde di stagione

Grüner Salat nach Saison (French- oder Balsamicodressing)

CHF 10.00

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicosauce

CHF 14.00

Insalata Valeriana con Melaverde, Noci e Pompelmo

Nüsslisalat Apfel, Baumnusskernen und Grapefruit (French- oder Balsamicodressing)

CHF 16.00

Insalate dei Golfisti/Golfer-Salat

Insalata con pollo

Gemischter Salat nach Saison mit sautierten Pouletbruststreifen (150g), geröstete Kerne, Croûtons an Balsamico-Dressing

CHF 28.00

Speck und Ei

CHF + 6.00

Insalata di tonno fresco e avocado

Gemischter Salat nach Saison mit sautiertem, frischem Thunfisch (100g) und Avocado

CHF 30.00

Insalata greca

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüne Oliven, Fetakäse, Oregano und Olivenöl

CHF 25.00

Insalata di gamberi e olive

Saisonal gemischter Salat mit Crevetten und Oliven

CHF 26.00

Primi Pasta Teigwarengerichte

Carne/Fleisch

Spaghetti carbonara

Spaghetti mit Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan

CHF 25.00

Spaghetti «Panorama»

Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Tomatenrahmsauce und Eigelb (leicht pikant)

CHF 27.00

Tagliatelle alla bolognese

Nudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 25.00

Maccheroncini alla amatriciana

Makkaroni mit Zwiebeln, Speck, Tomatensauce und Pecorino-Käse

CHF 25.00

Lasagne emiliana

Lasagne nach Emiliana-Art, Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan

CHF 25.00

Pesce/Fisch

Spaghetti alla busera di scampi

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Petersilie und Tomatensauce

CHF 30.00

Gnocchi salmone ed erba cipollina

Hausgemachte Gnocchi mit Lachs und Schnittlauch

CHF 32.00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit Meeresfrüchten leicht pikant
mit Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten und Garnelen

CHF 34.00

Für kleinere Portionen gewähren wir eine Reduktion von CHF 3.00.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Teigwaren (Spaghetti oder Penne).

Vegetariano/Vegetarisch

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

CHF 22.00

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 19.50

Pennette all'arrabbiata

Pennette mit pikanter Tomatensauce und Petersilie

CHF 21.50

Gnocchi alla sorrentina

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum mit Büffelmozzarella gratiniert

CHF 27.00

Ravioli ricotta e spinaci al burro e saliva

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce

CHF 27.00

Gnocchi gorgonzola e noci

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola und Baumnusskernen

CHF 27.00

Risotti/Risottos

Risotto allo zafferano con zucchini e carote glassate

Safranrisotto mit glasierten Karotten und Zucchini

CHF 28.00

Risotto ai frutti di mare

Meeresfrüchte - Risotto

CHF 34.00

Risotto salsiccia e funghi

Risotto mit Luganega (italienische Wurst) und Champignons

CHF 26.00

Risotto ai quattro formaggi

Risotto mit vier Käsesorten

CHF 27.00

Secondi Hauptgänge

Carne/Fleisch

Petto d'anatra laccato al miele con purea di topinambur e verdure saltate

Honigglasierte Entenbrust mit Topinambur-Püree und sautiertem Gemüse

CHF 42.00

Orecchia di elefante con patate fritte

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

CHF 38.00/44.00

Saltimbocca all romana con caponata di verdure

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Gemüse Caponata

CHF 44.00

Galletto con patate al forno e salsa dragoncello

Mistkratzerli serviert mit gerösteten Kartoffeln und Estragon - Sosse

CHF 38.00

Ossobuco alla milanese

Kalbshaxe mit Safranrisotto

CHF 41.00

Pesce/Fische

Salmone in salsa di senape e papavero con fagiolini

Lachssteak mit Senf- und Mohnosse serviert mit grünen Bohnen

CHF 39.00

Filetto di branzino alla mediterranea

Gebrautetes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern, Tomaten, Stangensellerie brunoise, Taggiasche Oliven und kleinen Kartoffeln

CHF 42.00

Tagliata di tonno al pistacchio con insalata di rucola e pomodorini

Pistazien-Thunfisch-Steak mit Rucolasalat und Kirschtomaten

CHF 45.00

Lucioperca al limone con spinaci

Zanderfilet an Zitronensosse mit Spinat

CHF 31.00

Vegetariano/Vegetarisch

Parmigiana di melanzane

Auberginen Auflauf mit Tomatensauce und Mozzarella

CHF 30.00

Piatto di verdure grigliate

Grillgemüse-Teller

CHF 20.00

Mit Spiegelei

CHF + 3.50

Patate fritte

Portion Pommes Frites

CHF 8.00

Caponata di verdure con formaggio gruyère

Gemüse Caponata mit Gruyère - Käse

CHF 16.00

Per i bambini/Kindermenüs

Penne al pomodoro

Penne mit Tomatensauce

CHF 14.00

Tagliatelle alla bolognese

Butternudeln mit hausgemachter, originaler Rindfleischsauce

CHF 15.00

Scaloppina di pollo

Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites

CHF 18.00

Vegano/Vegan

Tartar di pomodoro con crostino all'aglio

Tomatentartar mit Knoblauch - Croutons

CHF 18.00

Mosaico di porri, vinaigrette e mayonaise di peperoni

Lauchrolle mit Vinaigrette und Peperoni - Mayonaise

CHF 17.00

Bistecca di fagioli con zucchini trifolate

Bohnensteak mit sautierten Zucchini

CHF 21.00

Gelato di banana e cacao

Hausgemachtes Bananen und Kakao Eis

CHF 6.00

Speciale su Ordinazione/ Spezialitäten auf Anfrage

Auf Vorbestellung für 2 Personen und mehr, 48 Stunden vorher bestellen

T - Bone Premium

Tagespreise

Chateau Briand

Tagespreise

Wolfsbarsch vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste gebacken

Tagespreise

Ganze Seezunge, gegrillt oder nach Müllerinnen - Art

Tagespreise

Bei allfälligen Wünschen können Sie gerne das Küchenteam fragen.

Dolci & Gelati

Dessert & Glace

Torta del giorno

Tageskuchen	CHF	8.50
mit Rahm	CHF	+ 1.50

Torta della nonna senza glutine

Hausgemachter Grossmutter's - Vanillekuchen, Glutenfrei	CHF	11.00
---	-----	-------

Torta di mele caramellate

Karamellisierte Apfel Tarte Tatin und Vanille Eis	CHF	13.00
---	-----	-------

Souffle al cioccolato

Heisses Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille Eis	CHF	14.00
--	-----	-------

Tiramisu classico

Tiramisu aus Espresso, Mascarpone und Amaretto	CHF	13.00
--	-----	-------

Gelato al caffè

Gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm	CHF	12.00
mit Zuger Kirsch	CHF	+ 4.00

Sorbetto al limone con limoncello

Zitronensorbet mit Limoncello	CHF	12.00
-------------------------------	-----	-------

Gelati alla panna

Rahmglace: Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade, Caramel, Pistazie, Erdbeer		
Sorbet: Zitrone, Apfel, Himbeere		
Pro Kugel Glacé	CHF	4.50
Schlagrahm	CHF	1.50

Affogato

Eine Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso	CHF	9.50
---	-----	------

Salame al cioccolato

Hausgemachte Schokoladen - Salami mit Schlagrahm	CHF	12.00
--	-----	-------

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