



Herzlich Willkommen im Restaurant Panorama

**Regionale Produkte, Marktfrisch,
Leidenschaft, Freundlichkeit,
Kreativität & Kulinarischer Genuss...**

**Das sind in unserem Team
nicht nur zierende Adjektive,
sondern unsere gelebte Betriebs-Philosophie.**

**Wir wünschen Ihnen einen
«Guten Appetit»**

Vorspeisen

Grüner Salat	9.50
mit Französisch-, oder Italienischem Dressing	
Gemischter Salat	12.50
verschiedene Salate mit Französisch-, oder Italienischem Dressing	
Nüssli Salat	14.50
mit karamellisierten Apfelwürfel, rohen Fenchelringen, Baumnüssen, Gruyère-Würfel und Granatapfel Kerne. Serviert wird dieser mit unserem hausgemachten Haus-Dressing von Honig, Baumnussöl, Senf und Apfelessig.	
Bruschetta Tricolore	14.50
Hausgemachtes Panorama Brot, marinierte Tomatenwürfel, Burrata, Basilikum Pesto	
Tatar vom Rind	klein 19.50
Rindfleisch Tatar mit Butter, Zwiebeln, Chiliöl, kleinem Salatbouquet und hausgemachtem Panorama Knoblibrot	
gross 29.50	
separat servieren wir dazu: Whisky, Cognac, Brandy	4cl +4.00

Suppe

Tomatensuppe 10.50
mit Basilikumöl

Gulaschsuppe 13.50
Der deftige Suppen-Klassiker ungarischer Art
mit Rindfleisch, Kartoffeln, roter Paprika und weiterem Gemüse

Hausgemachte Pasta Gerichte

Casarecce 26.50
mit Berlauchpesto, Rohschinkenwürfel
und frische Tomatenwürfel
+ zusätzlich mit Rindsfiletstreifen +8.50

Tagliatelle alla Boscaiola 26.50
Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck,
Rahmsauce und rotem Radicchio
+ zusätzlich mit Rindsfiletstreifen +8.50

Hausgemachte Gnocchi Gericht

Spinat-Gnocchi 22.50
Hausgemachte Spinat-Gnocchi in Butter und Salbei gebraten,
mit fritiertem Ruccola

Traditioneeles Gericht

Kutteln 26.50
in Tomatensauce, Kümmel
serviert mit Knoblibrot und Rosmariekartoffel

Unsere Fleisch Gerichte

Rindsentrecôte « Café de Paris» * mit Hausgemachter Café-de-Paris Sauce und frischem Marktgemüse	49.50
Rindsentrecôte Stroganoff * an Paprikarahmsauce	39.50
«Aus der Region» Kalbsleberli - "Es het so lang es het" an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti	35.50
«Natura-Beef» Rindsbratwurst (180g) an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti Produziert von der Familie Furrer-Sidler aus Krumbach	18.50
Schweinsschnitzel paniert * serviert mit frischem Marktgemüse	29.50
Cordon Bleu vom Schwein * gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	35.50
Wienerschnitzel vom Kalb «Das Original» * serviert mit frischem Marktgemüse und Preiselbeeren	44.50
Cordon Bleu vom Kalb * gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	48.50

Fisch Gericht

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee * 36.50
mit Safransauce und frischem Marktgemüse

Vegi Gerichte

Hausgemachtes Rösti 24.50
mit frischem Marktgemüse,
überbacken mit 12 Monate gereiftem Greyerzer-Käse

Fitness Gerichte

Fitnesssteller Forellenknusperli 26.50
serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Tartarsauce

Fitnesssteller Pouletbrust 25.50
serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Kräuterbutter

Wir servieren auch unsere Cordon Bleu und Schnitzel als Fitnesssteller!

***Beilage zu Ihrer Auswahl:**

- Panorama Frites
- Rosmarin-Bratkartoffel
- Wildreis
- Hausgemachte Tagliatelle
- Parmesan Risotto
- Hausgemachte Rösti (Aufpreis von CHF 4.00)

Unsere Pizza Gerichte

Margherita	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
Napoli	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	
Prosciutto	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Funghi	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Oregano	
Prosciutto Funghi	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Oregano	
Salami	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
Tonno	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	
Calzone (gedeckt)	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Ei, Oregano	
Gorgonzola	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
Hawaii	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Ananas, Oregano	

Panorama	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, scharfe Salami Knoblauch, Parmaschinken	
Schlierbach	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Peperoni, scharfe Salami, Kräuterbutter	
Oberdorf (gedeckt)	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Zwiebeln, scharfe Salami, Ei, Oregano	
Büron	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignon, Oliven, Tonno, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan	
Triengen	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, scharfe Salami, ganzer Burrata, Knoblauch, Oregano	
Quattro Stagioni	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Salami, Artischocken, Oregano	
All'aglio	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano	
Italiana	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Zwiebeln, Kapern,	
Fantasia	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, frische Pilze, Knoblauch, Ei, Oregano	

Vegetarianer	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze und saisonales Gemüse, Oregano	
Diavola	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Oregano	
Caprese	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Oregano	
Pollo	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch, Kräuterbutter, Oregano	
Quattro Formaggi	23.50
Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	
Della Nonna	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven, Oregano	
Rammler	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Kalbsstreifen, Balsamico Glaze, Rucola (CHF 2.00 des Pizzapreises gehen als Sponsoring an die Guggenmusik)	

**Unsere Pizza – Auswahl erhalten Sie auch mit Glutenfreien Pizzateig!
Ausgenommen – Pizza Calzone & Oberdorf! Preiszuschlag CHF + 3.00**



Bei Bestellung einer kleine Pizza:	Preisnachlass	CHF - 2.00
Zusätzliche Zutaten	Pro Zutat	CHF + 2.00

DEKLARATIONEN

Fleisch

Kalb, Schwein • Schweiz
Rind • Schweiz, Irland, Paraguay
Poulet, Chicken Nuggets • Schweiz, EU artgerechte Haltung
Lamm • Europa • Australien
Parmaschinken • Italien
Scharfe Salami • Italien
Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz
Reh • stammen aus regionaler Jagd, Europa (Österreich)
Hirsch, Wildschwein • aus der Schweiz, Europa (Österreich)

Fleisch

Aus NICHT-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Fisch und Fangart

Felchen • Schweiz - Fa. Zwimpfer, Sembachersee, Wild, Netz
Forellenknusperli • Schweiz
Black Tiger Krevetten • Vietnam, Zucht, Golden Shrimps
Meeresfrüchte • Vietnam
Miesmuscheln, Vongole • Italien
Zander • Holland
Wolfsbarsch • Schweiz, Türkei
Lachs Wildfang • China

Brot (Hausgemacht)

Wir backen unser Brot aus Mehl (Schweiz), Olivenöl, Salz, Wasser und Hefe selbst.

Eier

Wir beziehen unsere Eier von Hof Hegel, Fam. Villiger-Nick Hegel 2, 6233 Büron

Allergene / Zutaten

Unsere Mitarbeitende sind bei Fragen bezüglich der Zutaten, Allergene und Inhaltsstoffe unserer Gerichte gerne für Sie da.

Weizenunverträglichkeit / Weizensensitivität

Auf Wunsch servieren wir glutenfreien Pizzateig.

Alkohol und Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.

Vielen Dank, Ihr Panorama Team