



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.**

**Wie Wünschen Ihnen einen
«Guten Appetit»**

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

Vorspeisen

Grüner Salat   	8.50
mit Französischem-, oder Italienischer Dressing	
Gemischter Salat  	10.50
verschiedene Salate mit Französisch-, oder Italienisch Dressing	
Bruschetta Tricolore 	12.50
Hausgemachtes Panorama Brot, marinierte Tomatenwürfeln, Burrata, Basilikum Pesto	
Thunfisch Carpaccio 	18.00
Serviert mit Rucola, Granatapfelkernen, Sesam und Orangen-Vinaigrette	
Tatar vom Rind	klein 19.50 gross 29.50
Rindfleischtatar mit Butter und kleinen Garnituren, hausgemachtem Panorama Knoblbrot	
separat servieren wir dazu: Whisky, Cognac, Brandy	4cl +4.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian





Lactose

Suppen

Tomatensuppe   **10.50**
mit Basilikumöl



Hausgemachte Pasta Gerichte

Fusilli al Basilico  **21.50**
Fusilli mit frischer Basilikumpesto
und Burrata

Tagliolini al Tartufo  **26.50**
Tagliolini an Trüffelsauce
zusätzlich mit Rindsfiletstreifen **+8.50**

Paccheri Rigati ai Gamberi  **28.50**
Paccheri an hausgemachter Crevettensauce
mit Black Tiger Crevetten und Dill

Tagliatelle alla Boscaiola **25.50**
Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck,
Rahmsauce und rotem Radicchio

Spaghetti Chitarra aglio olio e Peperoncini   **19.50**
Tagliatelle mit kaltgepresstem Olivenöl,
Knoblauch und Peperoncini

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian




Lactose


Risotto Gerichte


Risotto   **22.50**
mit Randen und Fetakäse

Risotto  **28.00**
mit Jakobsmuschel, Limettensaft und Moscato

Unsere Fisch Gerichte

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee  **34.00**
mit Safransauce, Blattspinat und Rosmarin Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet  **31.50**
an einer Weissweihnrahmsauce, frischem Marktgemüse
und Kartoffelpüree

Gebratenes Wolfsbarschfilet in einer Mandelkruste  **38.50**
mit Limettensauce, frischem Marktgemüse
und Zitronenrisotto

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

Unsere Fleisch Gerichte

Rindsentrecôte « Café de Paris» 	49.50
überbacken mit Hausgemachter Café-de-Paris Butter, Trüffel - Kartoffel Püree und grüne Bohnen im Speckmantel	
Rindsentrecôte Stroganoff	39.50
mit Hausgemachten Tagliatelle	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00
gefüllt mit Greyerzer und Schinken, Panorama Pommes und frischem Marktgemüse	
Cordon Bleu vom Schwein	34.00
gefüllt mit Greyerzer und Schinken, Panorama Pommes und frischem Marktgemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb «Das Original»	44.50
serviert mit Petersilien Kartoffeln, frischem Marktgemüse und Preiselbeeren	
Schweinsschnitzel paniert	28.00
serviert mit Panorama Pommes, frischem Marktgemüse	
Lamm Rack (200g)	39.50
mit Kräuterkruste, Jus, Rosmarin Kartoffeln und frischem Marktgemüse	
Fitnessteller Pouletbrust 	22.50
serviert mit bunten Salaten und Kräuterbutter	
Fitnessteller Forellenknusperli	25.00
serviert mit bunten Salaten und Tartarsauce	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

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	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Oregano	
Salami	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
Tonno	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	
Calzone (gedeckt)	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Ei, Oregano	
Gorgonzola	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
Olivia	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Oregano	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

Hawaii	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	
Schlierbach	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Pilze, Peperoni, scharfe Salami, Kräuterbutter	
Oberdorf (gedeckt)	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Zwiebel, scharfe Salami, Ei, Oregano	
Büron	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignon, Oliven, Tonno, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan	
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	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Spinat, Aubergine, Zucchini, Peperoni, Oregano	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose Free

Diavola	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Oregano	
Caprese	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Oregano	
Panorama	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, scharfe Salami Knoblauch, Parmaschinken	
Pollo	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch, Kräuterbutter, Oregano	
Quattro Formaggi	22.50
Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	
Della Nonna	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven, Oregano	
Francesco «die Lieblingspizza unseres Pizzaiolo»	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, scharfe Salami, ganzer Burrata, Knoblauch, Oregano	

Unsere Pizza – Auswahl erhalten Sie auch mit Glutenfreien Pizzateig! 

Ausgenommen – Pizza Calzone!

	Preisauflschlag	CHF + 3.00
Bei Bestellung einer kleine Pizza:	Preisnachlass	CHF - 2.00
Zusätzliche Zutaten	Pro Zutat	CHF + 2.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

DEKLARATIONEN

Fleisch

Kalb, Schwein • Schweiz

Rind • Schweiz, Irland

Poulet • Schweiz, EU artgerechte Haltung

Lamm • Europa • Australien

Parmaschinken • Italien

Scharfe Salami • Italien

Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz

Fleisch

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

Fisch und Fangart

Felchen • Fa. Zwimpfer, Sembachersee, Wild, Netz

Black Tiger Krevetten • Vietnam, Zucht, Golden Shrimps

Zander • Holland

Wolfsbarsch • Schweiz, Türkei

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 für Ihr Verständnis.

Ihr Panorama Team

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose