



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»**

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian




Lactose



Vorspeisen

Grüner Salat    **8.50**
mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Gemischter Salat   **10.50**
verschiedene Salate
mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Bruschetta Tricolore  **12.50**
Hausgemachtes Panorama Brot, marinierte Tomatenwürfel,
Burrata, Basilikum Pesto

Tomatensalat  **16.50**
serviert mit Burrata, gehackten Pistazien,
an Basilikumöl

Tatar vom Rind   klein **19.50**
Rindfleisch Tatar mit Butter, Zwiebeln, Chiliöl, gross **29.50**
kleinem Salatbouquet und hausgemachtem Panorama Knoblibrot

separat servieren wir dazu: Whisky, Cognac, Brandy 4cl +4.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

Suppe

Tomatensuppe   **10.50**
mit Basilikumöl

Hausgemachte Pasta Gerichte

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

Paccheri Rigati ai Gamberi  **29.50**
Paccheri an hausgemachter Crevettensauce
mit Black Tiger Crevetten und Petersilie

Tagliatelle alla Boscaiola **26.50**
Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck,
Rahmsauce und rotem Radicchio

Risotto Gerichte

Risotto   **23.50**
mit Basilikumpesto und Mascapone

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei




Vegetarian



Lactose

Fisch Gericht

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee *  **36.00**
mit Safransauce und frischem Marktgemüse

Vegi Gerichte

Hausgemachte Rösti **24.50**
mit frischem Marktgemüse,
überbacken mit 12 Monate gereiften Greyerzer

Unsere Fleisch Gerichte

Rindsentrecôte « Café de Paris» * **49.50**
mit Hausgemachter Café-de-Paris Sauce
und frischem Marktgemüse

Rindsentrecôte Stroganoff * **39.50**
an Paprikarahmsauce

«Aus der Region» Kalbsleberli - "Es het so lang es het" **34.50**
an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti

«Natura-Beef» Rindsbratwurst (180g) **18.50**
an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti
Produziert von der Familie Furrer-Sidler aus Krumbach

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose

Cordon Bleu vom Kalb *	48.00
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	
Cordon Bleu vom Schwein *	34.50
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb «Das Original» *	44.50
serviert mit frischem Marktgemüse und Preiselbeeren	
Schweinsschnitzel paniert *	29.50
serviert mit frischem Marktgemüse	
Fitnessteller Pouletbrust 	22.50
serviert mit bunten Salaten und Kräuterbutter	
Fitnessteller Forellenknusperli 	25.00
serviert mit bunten Salaten und Tartarsauce	

***Beilage zu Ihrer Auswahl:**

- Panorama Frites
- Rosmarie-Bratkartoffel
- Wildreis
- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Rösti → Aufpreis CHF 4.00

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

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 & Oberdorf!**



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

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 • Fa. Zwimpfer, Sembachersee, Wild, Netz

Black Tiger Krevetten • Vietnam, Zucht, Golden Shrimps

Meeresfrüchte • Vietnam

Miesmuscheln, Vongole • Italien

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

Ihr Panorama Team

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



Vegan



Glutenfrei



Vegetarian



Lactose