

## Vorspeisen

---

Bunter WINTER - SALAT mit Apfel, Karotten und Kernen - Allerlei	12.-
Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT mit Champignons und Speck	16.-
TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac und knuspriges Baguette	24.-
ENTENLEBER - TERRINE mit Pflaumenessig und Brioche - Toast	28.-
Luftige STEINPILZ - SUPPE mit Speck - Käse - Crostini	15.-
TAGESSUPPE	10.-

## Hauptgerichte

---

Aromatische GERSTEN DIM SUM mit Wintergemüse und rotem Curry	38.-
ZANDER & LACHS auf Kürbisrigatoni mit Chorizo, eingelegte Sommertomaten	43.-
Würziges TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac, goldenes Baguette	37.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL mit milden Chili - Pommes frites, Gemüse	36.-
Oberländer BACKHENDL Stampfkartoffel mit Meerrettich, Zitrone und Wintergemüse	39.-
Butterzartes Simmentaler ENTERCÔTE goldene Bratkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter	52.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftige Estragon - Buttersauce und das Beste aus dem Winter I Service (Ohne Vorspeise min. 50 Minuten)	58.-

# PANORAMA MENU

---

Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT  
mit Champignons und Speck

**oder**

Luftige STEINPILZ - SUPPE  
mit Speck - Käse - Crostini

\* \* \* \* \*

Aromatisches „FLAT IRON STEAK“  
Stampfkartoffel mit Meerrettich und Zitrone  
Ofengemüse

\* \* \* \* \*

Lauwarmer APFELKUCHEN  
mit Joghurt - Preiselbeer Semifreddo

ab zwei Personen  
CHF 68.- p.P.

## Käse

---

BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl 15.- / 18.-

## Desserts

---

Luftige AMARETTO - CREME mit Fellenberger Zwetschgen 15.-

„SÜSS & KLEIN“ Mini Souffleglace - Grand Marnier 11.-

Cappuccino von der WILLIAMSBIERNE mit Schokolade und Semifreddo 15.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 13.-

Hausgemachtes EIS:  
Birne, Bourbon Vanille, Schokolade, Zwetschge, Joghurt - Preiselbeer Kugel 6.-