

## 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 ZWIEBEL - CHARDONNAYSÜPPCHEN mit Speck - Käse - Crostini	15.-
TAGESSUPPE	10.-

## Hauptgerichte

---

Aromatische GERSTEN DIM SUM mit Wintergemüse und rotem Curry	38.-
ZANDER & LACHS auf Rigatoni 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 Schnittlauch - Stampfkartoffel, 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**

Luftiges ZWIEBEL - CHARDONNAYSÜPPCHEN  
mit Crostini

\* \* \* \* \*

HACKBRATEN „deluxe“  
mit Schnittlauch - Stampfkartoffel  
buntes Ofengemüse

\* \* \* \* \*

SCHOKO - Knuspertörtchen  
mit Lira's BLUTORANGEN aus Sizilien

ab zwei Personen  
CHF 58.- 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.-

SCHOKO - Knuspertörtchen mit Lira's BLUTORANGEN aus Sizilien 15.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 13.-

Hausgemachtes EIS:

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