

# Herzlich Willkommen im Restaurant Panorama

Im Restaurant Panorama geniessen Sie leichte, mediterrane Speisen von unserem Küchen-Team frisch zubereitet.

Täglich präsentieren wir Ihnen ein reichhaltiges Salatbuffet mit vier verschiedenen, hausgemachten Dressings.

Erkundigen Sie sich nach unserem Buffetangebot, falls Sie am Mittag oder Abend Ihr Menu selber zusammenstellen möchten. Wählen Sie aus köstlichen Fleisch- und Fischgerichten, sorgfältig zubereiteten Beilagen und frischem Gemüse.

## Gemeinsam für eine Zukunft der Meere

Fisch und Seafood liegen in der Schweiz im Trend. Kein anderer Lebensmittelsektor konnte in den vergangenen Jahrzehnten so kräftig zulegen. Die Schweiz ist in Punkto eines nachhaltigen Angebots in vielerlei Hinsicht nicht auf Kurs. Ein grosser Teil des Angebots stammt nach wie vor aus kritischen Quellen.



Wir nehmen unsere Verantwortung als Ferien- und Freizeitpark wahr und beziehen unsere Fische ausschliesslich von zertifizierten Lieferanten oder Fischzuchten aus der Region.

Die vom WWF lancierte Zertifizierung garantiert eine schonende, bestandeserhaltende Fischerei.

Herkunftsbezeichnung unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Region Schwyz. Poulet aus Brasilien. Lamm aus der Schweiz und Neuseeland. Süsswasserfische aus Schweizer Seen. Meeresfrüchte aus Skandinavien und Thailand. Salzwasserfische aus dem Atlantischen und Indischen Ozean.

# Wellness Karte

## Vorspeisen

**Belgischer Endiviensalat mit Tomaten und Kräutern** 10.50  
an Joghurt-Wellness Dressing

**Feigensalat mit Rohschinken** 14.50  
an Honig-Limetten Dressing

## Hauptgerichte

**Omelette mit Tomaten und Kräutern** 19.50  
serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem knackigen Salatbouquet

**Paella** 24.50  
mit Pouletfleisch, Crevetten, Meeresfrüchten und Muscheln

**Gebratenes Felchenfilet** 28.50  
auf Linsen-Lauchgemüse

**Fitnesssteller mit Pouletbrust** 29.50  
assortierte Salate begleitet mit Baked Potato  
mit frischem Kräuterquark

**Fitnesssteller mit Rinds-Entrecôte 100gr** 29.50  
assortierte Salate begleitet mit Baked Potato  
mit frischem Kräuterquark

## Desserts

**Fruchtsalat** 6.50  
auch für Diabetiker geeignet

**Wassermelone mit frischer Minze** 9.50

# Vorspeisen

<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleisch mit Thunfischsauce	14.50
<b>Thunfisch Carpaccio mit Kräutern</b> serviert mit Knoblauchbrot	16.50
<b>Rindfleisch Tatar</b> hausgemachtes Tatar aus Rindshackfleisch, serviert mit Toast	18.50 / 29.50
<b>Bündner Holzbrett</b> mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken und Bergkäse	24.90

# Frische Salate

<b>Salat vom Buffet</b> bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet verfügbar von 11.30 – 13.30 Uhr und 17.30 – 21.30 Uhr	10.50 / 14.50
<b>Bunter Blattsalat</b> wahlweise mit Wellness-, Haus-, französischem oder italienischem Dressing	9.50
<b>Gebratene Geflügelstreifen auf Blattsalat</b> Blattsalat mit Hausdressing, belegt mit Geflügelstreifen an Balsamico-Dressing	21.50
<b>Eglifilet-Knusperli auf buntem Salatteller</b> leicht parfümiert mit Vinaigrette und serviert mit Sauce Tartare	22.50
<b>Griechischer Salat</b> mit Fetakäse, Paprika, Gurken, Oliven, frischer Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl	21.50
<b>Coconut Pouletstreifen</b> garniert mit Coleslaw-Salat, Sauerrahm-Sauce und Kartoffelecken	21.50
<b>Pouletsalat „Hawaii“</b> Pouletstreifen mit Curry-Dressing, Ananas und Erdbeeren auf Eisberg Salat	21.50
<b>Lauwarmer Rindfleischsalat</b> mit Zwiebeln, Tomate, Gurken, Petersilie an weissem Balsamico-Dressing	24.50
<b>Mediterraner Salat</b> gebratenes Thunfisch-Medaillon mit Artischocken, Paprika, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln an weissem Balsamico-Dressing	26.50

# Suppen

<b>Tagessuppe</b>	6.50
<b>Frühlingsconsommé mit Gemüse und Maccaroni</b>	7.50
<b>Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum</b>	7.50

# Vegetarische Hauptgänge

<b>Gebratenes Quornschnitzel mit Kräuterquark</b> begleitet von marktfrischem Gemüsebouquet und Tomatenreis	19.50
<b>Auberginen-Piccata</b> an feiner Tomatensauce, begleitet von Kartoffel-Gnocchi	21.50
<b>Tomatenrisotto mit Bärlauchpesto</b> serviert mit Parmesan	21.50

# Spezialitäten aus Schweizer Seen

<b>Gebratenes Forellenfilet</b> in Mandelbutter gebraten, serviert mit Schlosskartoffeln und Broccoli	28.50
<b>Pochiertes Felchenfilet</b> an Weisswein-Sauce, mit Champignons, Butterreis und saisonalem Gemüse	28.50
<b>Eglifilet-Knusperli</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Sauce Tartar	26.50

# Fleischgerichte

<b>Wienerschnitzel</b>	32.50
aus zartem Kalbfleisch, serviert mit Pommes Frites	
<b>Pouletbrust «Römer Art»</b>	26.50
überbacken mit Rohschinken und Taleggio-Käse, parfümiert mit Salbei, Kräutern und Tomatenwürfeln, serviert auf Kartoffel-Gnocchi	
<b>Schweinssteak «Florentin»</b>	26.50
überbacken mit Kräuterbutter und sautierten Champignons serviert mit jungen Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	
<b>Scaloppine mit Steinpilzen</b>	26.80
Schweinschnitzel serviert an einer sämigen Steinpilzsauce, mit feinen Butternudeln und Broccoli	
<b>Zart gebratener Lammrücken</b>	36.80
an Balsamico-Jus, als Beilage servieren wir ein köstliches Safran-Risotto und gebratenes Gemüse	
<b>Zarte Rindfleischwürfel «Campagnola»</b>	29.50
mit sautierten Pilzen, grünem Pfeffer und Tomatenwürfeln verfeinert mit frischen Kräutern und Rahm, serviert mit Nudeln	

## Köstliche Grilladen

Wie wäre es mit einem schönen Stück Fleisch vom Grill? Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites oder Baked Potatoes und Kräuterbutter. Für den Salat bitten wir Sie, sich am Salatbuffet zu bedienen.

Pouletbrust	28.50
CH-Schweinssteak (ca. 200 gr.)	29.50
CH-Prime Entrecôte vom Rind (ca. 200 gr.)	37.00
CH-Rinderfilet (ca. 200 gr.)	43.00
Lachssteak (ca. 180 gr.)	29.00
Kalbspaillard (ca. 160 gr.)	34.00

# Dessert Karte

<b>Fruchtsalat</b> auch für Diabetiker geeignet	6.50
<b>Panna Cotta</b> serviert mit frischen Früchten, an Himbeersauce	10.50
<b>Mousse au chocolat</b> garniert mit frischen Früchten	10.50
<b>Joghurtparfait mit Rhabarberkompott</b>	11.50
<b>Erdbeer Mille-Feuilles</b>	7.50
<b>Marinierte Beeren im Weckglas</b> mit luftigem Quarkmousse	9.50
<b>Eiskaffee</b> Moccaglacé mit Kirsch und Rahm	10.50
<b>Sorbet Caipirinha</b> Zitronensorbet mit Cachaça	12.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	11.50
<b>Meringue-Glacé</b> luftige Meringueschale, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm	11.50
<b>Bananensplit</b> Vanilleglacé mit frischen Bananen, Schokoladensauce und Rahm	12.50
<b>Coupe Romanoff</b> Vanilleglacé mit Erdbeeren und Rahm	12.50
<b>Coupe Jacques</b> Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm	12.50
<b>Glacé (pro Kugel)</b> Vanille, Chocolat, Erdbeer, Stracciatella, Mocca, Joghurt-Waldfrucht, Walnuss und Caramel Sorbets: Zitrone und Aprikose	3.50
<b>Portion Schlagrahm zum Eis</b>	1.50