

## Panorama-Restaurant Menü

### Frühjahrs-Menü 2021 (Spring menu 2021)

#### Vorspeisen / Starter

Gegrillter Oktopus auf krossem Kartoffelsalat mit Linsen  
*Grilled octopus on crispy potato salad with lentils*

oder/ or

„Ceviche vom Kalb“

Hauchdünner Kalbsrücken mit Limonen-Kräuter Marinade und Wildkräutersalat  
*„Ceviche of veal“ Filmy cut saddle of veal with lime-herbs marinade and wild herb salad*

#### Hauptgänge/ Main courses

Tagesfrischer Edelfisch 2.0  
mit Flusskrebis auf Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kräuter Püree  
*Premium fresh fish of the day 2.0  
with crayfish on spring vegetables and mashed potatoes with herbs*

oder/ or

Lammkarree aus dem Kräuterheu  
mit Perlzwiebeljus, Bohnengemüse und Kartoffeltaler  
*Ribs of lamb cooked in herbs and hay with pearl onion jus, green beans and potato rounds*

#### Dessert

„Variation von Erdbeere und Schokolade“  
Mousse von der Zartbitterschokolade mit weißem Schokoladen-Parfait und Erdbeersorbet  
*„Variation of strawberry and chocolate“  
Mousse of dark chocolate with white chocolate parfait and strawberry sorbet*

**Menüpreis (Menu price per person) 49,50 € pro Person**  
mit Weinbegleitung (pro Gang 0,1 Liter) 68,50 €  
*including corresponding wines per course 68,50 €*

**Dieses Menü servieren wir Ihnen gerne zwischen 18:00 Uhr und 19:30 Uhr.**  
*We are happy to serve you this menu between 6 pm and 7:30 pm.*

## PANORAMA-RESTAURANT

### Suppen | Soups

<b>Essenz von Frühlingsgemüse</b> mit Linsenchip <i>Essence of spring vegetables with lentils chip</i>	6,80 €
<b>Erbsenschaumsüppchen</b> mit einer Knusper-Fischpraline <i>Pea foam soup with crispy fish praline</i>	7,80 €

### Vorspeisen | Starters

<b>„Super Food Salat“ (Vegan)</b> mit Quinoa, Granatapfel, Mango, Avocado, Radieschen, Gurke, Karotte Wakame, Sesam, Miso Dressing und Wildkräutersalat - mit mariniertem Lachs	12,80 € 16,80 €
<i>„Super food salad“ with Quinoa, pomegranate, mango, avocado, radish, cucumber, carrot, seaweed, sesame, miso vinaigrette and wild herb salad - with marinated salmon</i>	
<b>Gegrillter Oktopus</b> auf krossem Kartoffelsalat mit Linsen <i>Grilled octopus on crispy potato salad with lentils</i>	14,80 €
<b>Ceviche vom Kalb</b> Hauchdünner Kalbsrücken mit Limonen-Kräuter Marinade und Wildkräutersalat <i>„Ceviche of veal“ Finely cut saddle of veal with lime-herbs marinade and wild herb salad</i>	16,80 €

## PANORAMA-RESTAURANT

### Vegan/ Vegan

**Dinkel Risotto** 16,80 €  
mit geräucherter Strauchtomate, jungem Spinat und Cashewkernen  
*Spelt risotto with smoked vine tomato, young spinach and cashew*

### Vegetarisch/ Vegetarian

**Trüffel Ravioli** 18,80 €  
mit Texturen von Erbse und Karotte mit Ziegenkäse-Crumble  
*Truffle ravioli with texture of pea and carrots with goat cheese crumble*

### Fisch/ Fish

**Tagesfrischer Edelfisch 2.0** 24,80 €  
mit Flusskrebs auf Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kräuter Püree  
*Premium fresh fish of the day 2.0  
with crayfish on spring vegetables and mashed potatoes with herbs*

### Fleisch / Meat

**Maispoulardenbrust** 19,80 €  
mit Kalamata Olive und gegrillter Artischocke auf Wildkräuter Risotto  
*Corn poulard breast with kalamata olive and grilled artichoke on wild herbs risotto*

**Duett vom Kalbsfilet und Ochsenchwanz** 25,80 €  
mit Bundmöhre und Süßkartoffeln  
*Duet of the fillet of veal and oxtail with carrots and sweet potatoes*

**Lammkarree aus dem Kräuterheu** 27,80 €  
mit Perlzwiebel-Jus, Bohnengemüse und Kartoffeltaler  
*Ribs of lamb cooked in herbs and hay with pearl onion jus, green beans  
and potato rounds*

**Filetsteak vom Simmentaler Rind** 32,80 €  
mit Estragon-Pfefferkruste, Tomaten-Lauch Ragout und Rösti frites  
*Fillet steak of Simmentaler beef with tarragon pepper crust, tomato and leek ragout  
and hash brown fries*

## PANORAMA-RESTAURANT

### Unsere Klassiker/ Our classic dishes

<b>Ganze Forelle (Grätenfrei)</b> mit Mandelbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln <i>Bones-free trout with almond butter on leaf spinach and parsley potatoes</i>	19,80 €
<b>„Schwabenpfännle“</b> Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert) <i>Medallions of pork with fried mushrooms, seasonal vegetables and homemade spaetzle (served in a pan)</i>	20,80 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>„Viennese schnitzel“ with fried potatoes and salad</i>	23,80 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef „Swabian style“ with homemade swabian ravioli, seasonal vegetables and spaetzle (swabian pasta)</i>	23,80 €

### Desserts

<b>Terrine von Whiskey und Bourbon Vanille</b> Rhabarber Ragout und Vanillesand <i>Terrine of whiskey and bourbon vanilla, rhubarb ragout and vanilla crumble</i>	6,90 €
<b>„Variation von Erdbeere und Schokolade“</b> Mousse von der Zartbitterschokolade mit weißem Schokoladen-Parfait und Erdbeersorbet <i>„Variation of strawberry and chocolate“ Mousse of dark chocolate with white chocolate parfait and strawberry sorbet</i>	7,50 €

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.  
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.