

PANORAMA-RESTAURANT

Speisekarte

Vorspeisen | Starters

Knackiger Feldsalat in Kartoffeldressing, Kracherle und gebratener Speck 9,50 €
Lamb's lettuce with potato dressing, croutons and bacon

Carpaccio vom Rind 16,80 €
mit Limonen-Kräuter-Marinade, Pinienkernen, Rucola und Parmesan
*Beef carpaccio with lemon & herbs vinaigrette, pine nuts
rocket salad and parmigiano*

Suppen | Soups

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 7,20 €
Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin oil

Rinderkraftbrühe 7,20 €
mit Gemüsestreifen und Maultäschle
Beef bouillon with vegetable stripes and swabian ravioli

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Vegan/ Vegan

Veganes Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Mandelreis 21,50 €
Vegan pumpkin-sweetpotato-curry with almond rice

Vegetarisch/ Vegetarian

Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat 18,50 €
Homemade Swabian vegetables ravioli with fried onions and potato salad

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat 14,80 €
Swabian pasta & cheese with roasted onions and a side salad

Fisch/ Fish

Gebratene Limonen- Garnelen 26,80 €
auf Tagliatelle mit Basilikum Pesto
Fried lemon prawns on pasta with basil pesto and parmiggiano

Grätenfreie Forelle „Müllerin Art“ 22,80 €
mit Mandelbutter auf Blattspinat an Petersilienkartoffeln
Boneless trout with almond butter on leaf spinach with parsley potatoes

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Fleisch/ Meat

Spanhähle mit Mohrenköpflesoße Specksauerkraut und Serviettenknödel <i>Suckling pig with local dark beer sauce ,bacon, sauerkraut and napkin dumplings</i>	21,80 €
Puten-Rahmgeschnetzertes "Züricher Art" mit frischem Marktgemüse und Berner-Rösti <i>Turkey slices "Zurich style" with fresh market vegetables and hash browns</i>	19,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Trollingersauce mit Semmelknödel und Schwarzwurzelragout <i>Braised ox cheek in Trollinger (regional red wine) sauce, bread dumplings and salsify ragout</i>	22,80 €
Frische halbe Landente knusprig geschmort, mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <i>Half duck crispy braised on spiced red cabbage and potato dumplings</i>	25,80 €
„Schwabenpfännle“ Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert) <i>Medallions of pork with mushrooms cream sauce, seasonal vegetables and homemade Swabian pasta (served in a pan)</i>	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>"Viennese schnitzel" with fried potatoes and side salad</i>	26,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef "Swabian style" with homemade Swabian ravioli seasonal vegetables and spaetzle (Swabian pasta)</i>	27,80 €
Rinderfilet 200g mit Pfeffer-Cognacrahmsauce Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln <i>Filet of beef with cognac cream sauce, green beans with bacon and duchess potatoes</i>	37,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Crème Brûlée mit frischen Früchten 8,50 €
Crème brûlée with fresh fruits

Hausgemachter Schokobrownie mit Vanilleeis und warmer Himbeersauce 9,20 €
Homemade chocolate brownie with vanilla ice cream and warm raspberry sauce

Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche
Ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.
Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.

Je Kugel: 2,00 €
per scoop

Portion Sahne: 1,00 €
Whipped cream

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.*