

Speisekarte

Restaurant Panorama Herrliberg



ANTIPASTI

BRUSCHETTA CON BURRATA

Geröstete Bratscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Burrata und Basilikum
Toasted slices of bread with tomatoes, garlic, burrata and basil
13.00 / 16.00

POLPETTE ALL'ARRABIATA SERVITO CON CROSTINI

Rindshacksbällchen an scharfer Tomatensauce dazu geröstetes Brot
Beef meatballs with spicy tomato sauce served with toasted bread
3 Stk. 18.00 / 6 Stk. 28.00

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E FORMAGGIO

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Hartkäse
Beef carpaccio with rucola and hard cheese
26.00

GAMBERETTI ALL AGLIO IN TEGAMINO

Garnellen mit Knoblauch und Petersilien
Prawns with garlic and parsley
23.00 (8 Stk.) / 29.00 (12 Stk.)

TARTARE DI MANZO

Rassiges Rindstatar mit Hartkäse, Rucola, Zwiebeln dazu geröstetes Brot und Butter
Beef tartare with hard cheese, rucola, onions served with toasted bread and butter
24.50 (70gr) / 36.50 (140 gr)

INSALATA

INSALATA VERDE CON SALSA DELLA CASA

Grüner Salat mit Hausdressing
Green salad with house dressing
11.50

INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA

Gemischter Salat mit Hausdressing
Mixed salad with house dressing
13.50

INSALATA DI FORMENTINO ALL UOVO

Nüsslisalat mit Ei
Lamb's lettuce with egg
15.50

INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA

Tomatenscheiben mit Zwiebeln
Tomato slices with onions
11.50
+6.00 mit Büffelmozzarella / with Buffalo mozzarella

MINESTRE

ZUPPA PAVESE

Bouillon mit Ei, Brot und Hartkäse
Bouillon with egg, bread and hard cheese
10.00

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup
12.00

MINESTRONE DI VERDURE

Gemüsesuppe
Vegetable soup
14.00

SPAGHETTI FATTE IN CASA

SPAGHETTI CON BOLOGNESE DI MANZO

Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese
Spaghetti with beef bolognese
30.00
+ 6.00 mit Burrata / with Burrata-Cheese

SPAGHETTI ALL AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncini
24.00

SPAGHETTI ALLE CARBONARA

Spaghetti mit Rahm und Speck
Spaghetti with cream and bacon
28.00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten nach Art des Hauses
Spaghetti with fresh seafood, house style
40.00

RIGATONI FATTI IN CASA

RIGATONI FATTI IN CASA ALL ARRABBIATA

Hausgemachte Rigatoni an scharfer Tomatensauce
Homemade rigatoni with spicy tomato sauce
26.00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

TAGLIATELLE CON ZUCCINI, POMODORI SECCHI, PANNA E LIMONE

Tagliatelle mit Zitronencremesauce, Zuccetti und getrockneten Tomaten

Tagliatelle with lemon cream sauce, zucchini and sun-dried tomatoes

29.00

TAGLIATELLE ALLA CREMA DI TARTUFO NERO

Tagliatelle mit Trüffelcremesauce und frischer, schwarzer Trüffel

Tagliatelle with truffle cream sauce and fresh black truffle

31.50

TAGLIATELLE TRE FUNGHI

Tagliatelle mit Rahmsauce und gemischten Pilzen

Tagliatelle with cream sauce and mixed mushrooms

31.00

PASTA RIPIENA, GNOCCHI E RISOTTO

RISOTTO ALLE VERDURE E CURCUMA

Gemüserisotto mit Kurkuma

Vegetable risotto with turmeric

25.00

LASAGNE DI MANZO FATTE IN CASA

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne

Homemade beef lasagne

29.00

GNOCCHI ALLA SANTA CHIARA

Gnocchi mit feiner Rahm-Bolognese-Sauce

Gnocchi with a fine cream Bolognese sauce

26.00

Alle Menüs mit diesen zusätzlichen Toppings erhältlich:

All menus are available with these additional toppings:

+ 6.00 Rindshacksbällchen / with beef meatballs

+ 6.00 Poulet-Streifen / with chicken

+ 9.50 Krevetten / with shrimps

PESCE E CARNE

HAMBURGER DI MANZO

Rindsburger mit Käse, Salat, Tomaten, Essiggurke und Cocktailsauce dazu Pommes Frites
Beef burger with cheese, lettuce, tomatoes, pickled gherkin and cocktail sauce served with French fries
20.00

SCHWEINSCORDONBLEU

Pork cordon bleu filled with ham and cheese
32.00

FILETTO DI LUCCIOPERCA IMPANATO

Paniertes Zanderfilet mit Zitronen / *Breaded pike-perch fillet with lemons*
35.50

PESCE PERSICO FRITO

Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce / *Perch fillets breaded with tartar sauce*
39.00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grillierte Krevetten mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten
Grilled prawns with garlic, olives and cherry tomatoes
39.50

FEGATO DI VITELLO ALLE ERBE AROMATICHE

Kalbsleberli mit Kräuter im Butter gebraten / *Veal liver fried in butter with herbs*
42.00

ZÜRI-GESCHNETZELTES

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce / *Sliced veal with mushroom cream sauce*
42.00

FETTINA DI VITELLO IMPANATE

Paniertes Kalbschnitzel mit Zitronen / *Breaded veal escalope with lemons*
42.00

PETTO DI POLLO

Pouletbrust 300 gr. auf heissem Stein / *Chicken breast 300 gr. on hot stone*
31.00

SCAMONE DI MANZO

Rinds-Huft Steak 300 gr. auf heissem Stein / *Beef rump steak 300 gr. on hot stone*
43.00

BISTECCA DI MANZO

Rinds-Entrecote 300 gr. auf heissem Stein / *Beef entrecote 300gr. on hot stone*
48.00

FILETTO DI MANZO

Rindsfilet 300gr. auf heissem Stein / *Fillet of beef 300gr. on hot stone*
55.00

Eine Beilage ist inbegriffen. Jede weitere Beilage für 8.00
Gemischter Salat, Pommes Frites, Risotto, Ofengemüse, Nudeln, Rösti

One side dish is included. Each additional side dish for 7.00
Mixed salad, French fries, risotto, baked vegetables, pasta, rösti

PIZZE

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano
Tomatoes, mozzarella, basil, oregano
CHF 19.50

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano
21.50

PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, oregano
24.50

VERDURE

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Oregano
Tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, artichokes, peppers, oregano
24.50

TONNO

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano
24.50

PANORAMA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, pepperoni, oregano
24.50

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers, oregano
24.50

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives, onions, garlic, peperoncini, oregano
25.50

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Rucola
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg, rocket salad
25.50

MARTA

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Hartkäse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, rocket, Parma ham, hard cheese, oregano
25.00

PRINCIPESSA

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Datteltomaten, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, raw ham, date tomatoes, oregano
25.50

FIorentina

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Ei, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spinach leaves, gorgonzola, egg, oregano
25.50

PIZZE CON BUFALA

BUFALA

Tomaten, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, date tomatoes, basil
26.50

PARMA

Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Mozzarelline, Datteltomaten
Tomatoes, buffalo mozzarella, raw ham, mozzarelline, date tomatoes
30.50

PULCINELLA

Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfe Salami, Datteltomaten, Peperoncini
Tomatoes, buffalo mozzarella, artichokes, spicy salami, date tomatoes, peperoncini
31.00

REGINA

Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, Salsiccia, Rohschinken
Tomatoes, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, salsiccia, cured ham
31.00

SOPHIA

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola, Hartkäse, Datteltomaten, Mozzarelline
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, bresaola, hard cheese, date tomatoes, mozzarelline
31.00

MILANO

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Hartkäse, Datteltomaten, Mozzarelline, Trüffelöl
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, raw ham, hard cheese, date tomatoes, mozzarelline, truffle oil
32.00

BAMBINI

GILT FÜR KINDER ZWISCHEN 2 UND 12 JAHRE

APPLIES TO CHILDREN BETWEEN 2 AND 12 YEARS

x Pizza Margherita oder Prosciutto / x Pizza Margherita oder prosciutto
x Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce / x Spaghetti or penne with tomato sauce
x Spaghetti oder Penne mit Butter / x Spaghetti or penne with butter
x Chicken Nuggets mit Pommes Frites / x Chicken nuggets with chips
16.00



ALLERGENE & DEKLARATION

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Service-Personal.

Fleisch:

- Schweinefleisch: Schweiz
- Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Südamerika*
- Poulet: Schweiz, Ungarn*
- Krevetten: Vietnam*
- Lachs: Norwegen (Fischzucht)*
- Wolfsbarsch: Griechenland (Fischzucht)*, Italien (Fischzucht)*
- Lamm: Neuseeland*, Australien*

*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot:

- Hamburger Brot: Schweiz
- Pizzabrot: Schweiz
- Bratscheiben Bruschetta: Schweiz
- Brotstücke: Schweiz
- Biscuitboden: Deutschland

For information on allergens in the dishes, please contact our service staff.

Meat:

- Pork: Switzerland
- Veal: Switzerland
- Beef: Switzerland, South America*
- Chicken: Switzerland, Hungary*
- Prawns: Vietnam*
- Salmon: Norway (fish farming)*
- Sea bass: Greece (fish farming)*, Italy (fish farming)*
- Lamb: New Zealand*, Australia*

*May have been produced with hormones and/or antibiotics or other antimicrobial performance enhancers.

Bread:

- Hamburger bread: Switzerland
- Pizza bread: Switzerland
- Slices of bread Bruschetta: Switzerland
- Bread pieces: Switzerland
- Biscuit base: Germany

SOFTDRINKS

Valser mit oder ohne Kohlensäure

50cl 5.00

Coca Cola / Zero, Fustea, Rivella, Fanta, Sprite

33cl 5.00

Redbull

25cl 5.00

Chinotto

20cl 5.00

Crodino, Sanbitter

10cl 5.00

Kinley Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer

20cl 5.00

Suure Moscht mit oder ohne Alkohol

50cl 7.00

Orangensaft, Tomatensaft

30cl 5.00

Gatorade

50cl 7.00

APERITIVO

Prosecco DOC 11.00

Gespritzter Weisswein (süss/sauer) 11.00

Campari Spritz 14.00

Aperol Spritz 14.00

Hugo / alkoholfrei 14.00

Campari Orange / Soda 14.00

Gin Fizz 14.00

BIER

Eichhof Urfrisch 30/50cl 4.80/7.00

Panache 30/50cl 4.80/7.00

Erdinger Weissbier 50cl
mit oder ohne Alkohol 7.50

Birra Morretti 50cl Dose
mit oder ohne Alkohol 6.00

Heineken alkoholfrei 50cl 6.00

Heineken Dose 6.00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso 4.80

Kaffee, Kaffee HAG (koffeinfrei) 4.80

Doppio Espresso 7.00

Capuccino, Latte Macchiato 6.00/6.50

Espresso mit Grappa 9.00

Tee 5.50

Preise in CHF, inkl. 8.1% Mwst