

PANORAMA RESTAURANT

A la Carte im Hotel Albana Weggis

Das Kreativ-Team unter Leitung von **Franz Gruben** heisst Sie **herzlich willkommen**:
Unsere Frischküche wird auch Sie begeistern!

Unsere Frische-Philosophie liegt uns sehr am Herzen.
Die Zubereitung von hausgemachten Teigwaren mit vielen Gartenkräutern, von Fleisch und Fisch aus IP (integrierter Produktion), von Gemüse, Pralinen, Süssspeisen, Rahmeis und Fruchtsorbets hat Niveau.

Restaurant-Leitung: **Pasquale Calia**

Falls nicht anders erwähnt, stammen unsere Fleischprodukte aus der Schweiz!

Die Preise sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 7,6% Mehrwertsteuer ausgewiesen!



Unsere Vorspeisen



Blattsalate

Fr. 19.–

Bukett von frischen saisonalen Blattsalaten mit Getreidekrokant und «Nettari» Nussöl-Vinaigrette



Fettuccine casalinga

Fr. 20.–

Hausgemachte Fettuccine mit spanischem Safran in Cocktailtomaten-Coulis und Spänen von Parmesan-Reggiano



Kaninchenrückenfilet mit Sorbet

Fr. 23.–

Glasiertes ungarisches Kaninchenrückenfilet auf Carnaroli-Risotto mit Karottenjus und Roquefort-Estragon-Sorbet



Jakobsmuscheln - Carpaccio

Fr. 31.–

Lauwarmes Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Limonenschaum überbacken und hausgemachter ofenfrischer Brioche



Entenleber-Terrine

Fr. 35.–

Entenleber-Terrine mit mariniertem Lachsfilet gefüllt im marmorierten Baumkuchenmantel und Kumquats-Kompott

Unsere Suppen



Essenz

Fr. 9.50

Essenz von Marktgemüse mit gebackenen hausgemachten Yasoja-Quark-Raviolini



Zweifarbige Peperonisuppe

Fr. 12.50

Zweifarbige Peperonisuppe mit gedämpfter Zanderrosette



Asiatische Linsensuppe

Fr. 13.50

Asiatische Tandoori-Linsensuppe mit Bambuswürfeln und Schweinsfilet am Spiess



Dreierlei Überraschungssuppe

Fr. 14.–

Dreierlei Überraschungssuppe «von mild bis scharf» in der Espressotasse serviert!



Unsere vollwertigen vegetarischen Gerichte



Dinkel-Tortellini

Fr. 31.–

Dinkel-Tortellini mit Ricotta und jungem Spinat gefüllt,
überbacken mit Ingwer-Zabaione



Tofu-Soufflé

Fr. 35.–

Soufflé von Tofu und Kartoffeln in grüner Gurkensauce
mit bunter Gemüse garnitur



Getreide-Savarin

Fr. 38.–

Getreide-Savarin mit buntem Gemüse und Spitzmorcheln
in Zitronengras-Sauce



Unsere Gerichte aus Süß- & Salzwasser



Orkney-Wildlachs

Fr. 38.–

Schottisches Orkney-Wildlachsfilet aus dem Dampf in Vanille-Buttersauce



Mariage

Fr. 39.–

Mariage von Felchen- und Eglifilet aus dem See, umgeben von kleinem Gemüse und sautierten Kartoffeln



Seeteufelfilet

Fr. 42.–

Filet vom Seeteufel auf schwarzem Carnaroli-Risotto



Loup de Mer

Fr. 44.–

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf getrüffeltem Rahmspinat mit buntem Gemüse vom Markt

Als Ergänzung offerieren wir Ihnen je nach Saison den aktuellen Fisch vom Tag!

Zu unseren Fisch- / Fleisch- Hauptgerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:

- ◆ Kartoffeln aus dem Dampf mit Butter und frischen Gartenkräutern
- ◆ Langkornreis aus den USA in Gemüsebouillon gegart
- ◆ Carnaroli-Risotto mit geriebenem Hartkäse und wenig Butterflocken
- ◆ Hausgemachte Teigwaren - frisch aus der Walze
- ◆ Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Olivenöl
- ◆ Knusprige Rösti aus nur Kartoffeln oder mit Gemüsestreifen
- ◆ Gratinierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch
- ◆ Gebackene Kartoffeln in verschiedenen Formen



Unsere Fleischgerichte



Maispouardenbrust

Fr. 39.–

Aargauer Maispouardenbrüstchen mit getrockneten italienischen Tomaten gefüllt und Bramata-Polenta



Lamm-Entrecôte

Fr. 42.–

Neuseeländisches Lamm-Entrecôte im Röstimantel auf weissem Bohnenragoût und Gemüsedialog



Milchkalbssteak

Fr. 46.–

Sautiertes Milchkalbssteak mit hausgemachten Nudeln und Gemüsebukett



Rindsfilet aus Südamerika

Fr. 48.–

Herzstück aus dem Rindsfilet mit Meerrettichwurzel und kleinem Gemüse im Kartoffelbrandteig-Gitter



Château Briand

pro Gast Fr. 53.–

Zu zweit! Château Briand mit dem Besten vom südamerikanischen Rind am Tisch tranchiert. Buntes Marktgemüse und zwei Beilagen Ihrer Wahl.

Unsere Überraschungsmenüs

Dürfen wir Ihnen ein feines, täglich wechselndes Überraschungsmenü vorschlagen?
Oder bevorzugen Sie vollwertige-vegetarische Kreationen?
Sie haben die Wahl zwischen:



3-Gang

Fr. 65.–

Vorspeise, Hauptgang und Süssspeise oder assortierte Käse, Friandises



4-Gang

Fr. 85.–

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Süssspeise oder assortierte Käse, Friandises



6-Gang

Fr. 120.–

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, assortierte Käse, Süssspeise, Friandises und Pralinen



Menü «Vino Veritas»

Fr. 140.–


6-Gang mit 5 auserwählten Weinen zum Degustieren



Unsere Süs speisen

- | | | |
|---|---|------------------|
|  | Exotische Früchte | Fr. 13.50 |
| | Marinierte exotische Früchte mit Auswahl von hausgemachten Sorbets | |
|  | Passionsfruchtparfait | Fr. 14.– |
| | Geeistes Passionsfrucht-Parfait im Kokos-Biskuitmantel auf marinierter Ananas | |
|  | Dessert Surprise | Fr. 14.– |
| | Dessert mit Überraschungen! | |
|  | Gefüllte Feigen | Fr. 15.– |
| | Mit Vanilleglace gefüllte Feigen in Merlotsauce und Garnitur | |
|  | Mohr im Hemd | Fr. 15.– |
| | Lauwarmes «Mohr im Hemd» mit fruchtiger Sauce und Schlagrahmrosetten
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten! | |
|  | Flambé olé! | Fr. 17.– |
| | Am Tisch flambierte Crêpes mit frischer Ananas und Vanillerahmeis | |

Unser Käsewagen

- | | | |
|---|---|-----------------|
|  | Unser gut gereiftes Käseangebot mit Raritäten aus dem In- und Ausland. Am Tisch werden Sie kompetent beraten. Zum Käse servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Früchte-Nussbrot, gemischte Trauben, Baumnüsse und Kümmel. | Fr. 17.– |
|---|---|-----------------|

**Viel Spass beim Genuss
wünscht Ihnen Ihr Franz Gruben**

Weggis, März 2004

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.