

# 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 Cocktailltomaten-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



### Zweifarbig Peperonisuppe

Fr. 12.50

Zweifarbig 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 Gemüsegarnitur



### 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 geträufeltem 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 Kartoffelnocchi in Olivenöl
- ◆ Knusprige Rösti aus nur Kartoffeln oder mit Gemüestreifen
- ◆ Gratinierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch
- ◆ Gebackene Kartoffeln in verschiedenen Formen



## Unsere Fleischgerichte



### Maispoulardenbrust

Fr. 39.-

Aargauer Maispoulardenbrüstchen mit getrockneten italienischen Tomaten gefüllt und Bramata-Polenta



### Lamm-Entrecôte

Fr. 42.-

Neuseeländisches Lamm-Entrecôte im Röstimantel auf weissem Bohnenragout 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 Süsseisen

	<b>Exotische Früchte</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	Marinierte exotische Früchte mit Auswahl von hausgemachten Sorbets	
	<b>Passionsfruchtparfait</b>	<b>Fr. 14.-</b>
	Geeistes Passionsfrucht-Parfait im Kokos-Biskuitmantel auf marinierter Ananas	
	<b>Dessert Surprise</b>	<b>Fr. 14.-</b>
	Dessert mit Überraschungen!	
	<b>Gefüllte Feigen</b>	<b>Fr. 15.-</b>
	Mit Vanilleglace gefüllte Feigen in Merlotsauce und Garnitur	
	<b>Mohr im Hemd</b>	<b>Fr. 15.-</b>
	Lauwarmes «Mohr im Hemd» mit fruchtiger Sauce und Schlagrahmrosen Zubereitungszeit ca. 30 Minuten!	
	<b>Flambé olé!</b>	<b>Fr. 17.-</b>
	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.	<b>Fr. 17.-</b>
--	---	-----------------

**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.