

Vorweg

Kräftige Rinderbrühe Leberklößchen & Kräuterflädle Wurzelgemüse	6,50
Knoblauchcremesuppe geröstete Croutons	6,50
Tomatencremesuppe Sahnehaube Brot Chip	6,50
Gratinierte Ziegenkäsetaler mediterranes Gemüse Knoblauchbrot	13,90
Feldsalat Kartoffeldressing Räucherlachsstreifen Rösti Taler	13,90
Kleiner Beilagensalat leckeres Hausdressing	5,40

Schnitzelwochen bis nach Aschermittwoch 2025

„Schlemmer Schnitzel“ 17,20
Camembert | Preiselbeeren | Pommes

Schnitzel „a ´la Meier“ 17,20
Spiegelei | knuspriger Speck | Pommes

Jägerschnitzel 17,20
Waldpilze in Rahm | Pommes

„Frankfurter Schnitzel“ 17,20
Röstzwiebel | Handkäse | Bratkartoffeln

„Elsässer Schnitzel“ 17,20
Lauchzwiebel | Speckwürfel | Creme fraîche | Herzoginkartoffeln

„Cordon bleu“ 19,50
Schnitzeltasche | Schinken | Käse | Pommes | Zitrone

Schnitzelplatte „PANORAMA“ 24,90
3 Schnitzel | Champignonsoße | Pfeffersoße | Rahmsoße
frisches Pfannengemüse | Pommes | Rösti Taler

.... und natürlich unsere „Klassiker“

„Schnitzel Burger“ 21,50
2 saftige Schnitzel | hausgemachte Burgersoße | Röstzwiebel
knuspriger Speck | Salat | Tomate | Steakhouse Pommes

„Parmesan Schnitzel“ 18,20
leckere Bolognese | Parmesankäse | Spaghetti

„Schweizer Schnitzel“ 17,20
frische Champignons in Rahm | Käse | Steakhouse Pommes

VEGGI

Blumenkohl Schnitzel | Salatgarnitur | Kräuterschmand 13,90

Burger „EXTRA-Blatt“

„PANORAMA Burger“ 18,00

100 % Rindfleisch Pattie 150 g
hausgemachte Burgersoße | Röstzwiebeln
Gewürzgurke | knuspriger Speck | Käse | Tomate
Salat | Pommes | Ketchup

„Crispy Burger“ 21,50

2 saftige Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
hausgemachte Burgersoße | Süß-Sauersoße | Gewürzgurke
Röstzwiebeln | Käse | Tomate | Salat | Pommes | Ketchup

„Veggi Burger“ 17,20

hausgemachtes saftiges **veganes** Grünkern-Gemüse Pattie
Pesto | vegane Majo | Gurke | rote Zwiebel | Tomate | Salat
Pommes | Ketchup

Unsere Besten

Schweinelendchen „Madagaskar“ pikante Pfefferrahmsoße Brokkoli Kroketten	21,50
Siedefleisch vom Ochs feine Meerrettichsoße Wurzelgemüse Salzkartoffel Preiselbeeren	17,20
„Spessarttopf“ Verschiedene Filets Waldpilze in Rahm frisches Pfannengemüse Rösti Taler	26,90
Rumpsteak 220 g saftig gebraten hausgemachte Kräuterbutter Bratkartoffeln	27,90

Aus dem Fischernetz

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten frisches Pfannengemüse Salzkartoffeln	24,70
„Honiglachs“ Lachsfilet gebraten mit Honig und Gewürzen mariniert Wok Gemüse Basmati Reis	26,90

Wild auf Wild

„St. Hubertus“ Saftiges Hirschgulasch hausgemachte Butterspätzle Preiselbeeren	20,40
„Försterbraten“ Zarter Braten vom Hirschkalb / kräftige Soße hausgemachte Klöße Preiselbeeren Apfelrotkohl	24,70

Vegetarisches, Salat & mehr

Schlutzkrapfen „Champignon“ gefüllt mit Champignons glasierte Champignons Cocktailtomaten Parmesan Rucola	13,90
Nudeltaschen „Spinat&Ricotta“ Blattspinat Cocktailtomaten Parmesan	13,90
Gebackener Schafskäse Zwiebelringe Peperoni Tomaten Oliven frische Salate Weißbrot	13,90
Frittierte Reisbällchen mediterran (Vegan) Gemüsebolognese Rucola	13,90
Bunte Salatvariation mit Blattsalaten leckeres Hausdressing frisches Weißbrot dazu Putenbruststreifen	13,90 17,90
Frisches Gemüse aus dem Wok Basmati Reis (vegan) dazu Putenbruststreifen mit Sesam gebraten dazu Rinderstreifen	15,10 19,10 21,10

Süße Leckereien

„Schokotraum“ Bourbon Vanille- und Schokoeis warme Schokoladensoße Schlagsahne	8,20
„Nussknacker“ Cremiges Haselnuss- Bourbon Vanilleeis verschiedene gebrannte Nüsse und Kerne Schlagsahne	8,90
„Brownie“ Lauwarmer Schokoladenkuchen flüssiger Kern fruchtiges Himbeerragout Bourbon Vanilleeis Schlagsahne	8,90
„Apfelschlutzer“ Zwetschgenröster Vanilleeis Schlagsahne	8,90
„Kaiserschmarrn“ geröstete Mandeln Rosinen Apfelmus Preiselbeeren	8,90
Cappuccino Duett Cappuccino und 1 Kugel Cappuccino Eis	5,60