



Menuekarte

Panorama-Restaurant

„Top of Einsiedeln“

APÉRO

Apéro 1			
Chips und Nüssli, Salzstängeli	pro Person	CHF	3.00
Apéro 2			
Partybrot am Meter (Schinken, Salami, Käse)	pro Brot	CHF	25.00
Apéro frei wählbar:			pro Stück
Käse Blätterteig Stangen		CHF	0.50
Schinken Gipfeli		CHF	2.50
Gemüse-Schnecken		CHF	1.50
Rohschinken-Schnecken		CHF	2.00
Verschiedene Canapés (Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei)		CHF	3.50
Lachsmousse Brötli (Wildrauchlachs)		CHF	4.00
Lachsrollchen mit Meerrettichschaum		CHF	3.50
Ziger-Brötli		CHF	3.00
Tomaten Mozzarella Sticks mit Pesto		CHF	1.50
Gefüllte Peperoni mit Kräuterfrischkäse		CHF	2.50
Gemüse Dip mit Tartar Sauce	pro Person	CHF	2.50
Fruchtspiessli		CHF	3.50

Die Getränke beim Apéro werden nach Aufwand verrechnet.





Menuekarte

Panorama-Restaurant

„Top of Einsiedeln“

VORSPEISE

	pro Person
Suppen hausgemacht	
Bouillon mit Flädli	CHF 7.50
Bouillon mit Ei	CHF 5.50
Tomatencreme mit Mozzarella Kügeli	CHF 8.50
Apfel-Selleriecreme mit Brotcrouton	CHF 8.50
Broccoli-Lauchcreme	CHF 8.50
Salate	
Grüner Blattsalat	CHF 8.50
Kleiner gemischter Salat	CHF 11.50
Grüner Blattsalat mit Wildrauchlachs	CHF 13.50
Thunfisch Carpaccio	CHF 14.50
Tomaten Büffel-Mozzarella mit Basilikum	CHF 11.50
Burrata (Mozzarella) auf Ruccola	CHF 11.50
Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten	CHF 17.50





Menuekarte

Panorama-Restaurant

„Top of Einsiedeln“

HAUPTGANG

	Pro Person
Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln, Butternudeln, Spätzle oder Reis	
Spaghettiplausch mit verschiedenen Saucen: Bolognese, Pesto und Carbonara	CHF 24.50
Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce und Gemüse	CHF 26.50
Pouletbrüstli Champignonrahmsauce und Gemüse	CHF 26.50
Poulet Cordon Bleu an Kürbiskernpanade und Gemüse	CHF 28.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Gemüse	CHF 29.50
Schweinsschnitzel Natur an Senfrahmsauce und Gemüse	CHF 29.50
Schweins Cordon Bleu und Gemüse	CHF 30.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse	CHF 29.50
Schweinsfilet-Medaillon Calvados und Gemüse	CHF 39.50
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce und Gemüse	CHF 34.50
Kalbs Cordon Bleu und Gemüse	CHF 35.50
Ossobucco cremolata und Gemüse (auf Vorbestellung)	CHF 29.50
Rindsfilet-Stroganoff und Gemüse	CHF 42.50
Rindfleischvogel und Gemüse (auf Vorbestellung)	CHF 35.50



Gerne berücksichtigen wir Ihre persönlichen Menüwünsche. Bitte beachten Sie unsere saisonale Menükarte.



Menuekarte Panorama-Restaurant „Top of Einsiedeln“

SCHANZENFONDUE

Beliebt im Sommer und im Winter!

Chinoise à discretion Pro Person
Grüner Salat angerichtet

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, fein geschnitten
dazu unsere beliebten hausgemachten Fonduesaucen:
Senfsauce, Tartar, Curry-Banane, Knoblauch und Cocktail

Gemischte Früchteplatte, Reis, mixed Pickles, Chips und Brot CHF 46.00

Fischfondue à discretion
Grüner Salat angerichtet

Lachs, Crevetten und Pangasius
dazu unsere beliebten hausgemachten Saucen

Erfrischende, gemischte Früchteplatte,
Reis, Cornichons, Silberzwiebeln, Chips CHF 46.00

Wildfondue (September/Oktober) à discretion
Grüner Salat angerichtet

Hirsch-, Reh-, Wildschweinefleisch, fein geschnitten
dazu unsere beliebten hausgemachten Saucen

Erfrischende, gemischte Früchteplatte,
Reis, Chips und Brot CHF 46.00

Käsefondue à discretion
Grüner Salat angerichtet

Käsefondue (Nature oder mit Speck und Zwiebeln)
mit Brot, Kartoffeln und Birnen

CHF 32.50





Menuekarte Panorama-Restaurant „Top of Einsiedeln“

DESSERT

Süsse Versuchung! Alles hausgemacht!

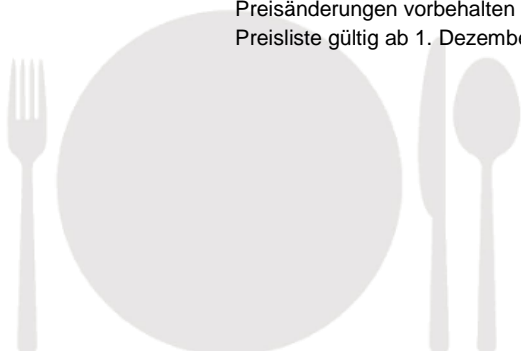
pro Person

Latte Macchiato Panna Cotta	CHF	6.50
Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm	CHF	8.50
Tiramisu Saisonal mit Erdbeeren, Himbeeren oder traditionell	CHF	8.50
Cremeschnitte	CHF	5.50
Caramel-Köpfl	CHF	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.50
Klostertorte (mit Baileys)	CHF	6.50

Auf Wunsch erstellen wir auch gerne ein Dessert-Buffer

Preis nach Absprache

Alle Preise inkl. 7,7% MWST
Preisänderungen vorbehalten
Preisliste gültig ab 1. Dezember 2018



Menuekarte Panorama-Restaurant „Top of Einsiedeln“



DEKLARATION

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz
Fisch	Alaska/Norwegen nachhaltige Fischzucht MSC-Siegel
Eier	Freilandhaltung Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

