

SPARGELZEIT

Frische Frühlingsgerichte



Donauspargel

Die Königin der Spargel

Erdbeeren &
Rhabarber

Köstliche Dessertkombination



VORSPEISEN & SUPPE

	Herkunft	Portion
Donauspargel klassisch (V) mit Estragonkartoffeln und Sauce Hollandaise		180g 26.-
Salat vom Donauspargel und grünem Spargel (V) lauwarm präsentiert, mit Spargelvinaigrette, Granatapfelkernen, gebratenen Morcheln und kleinem Salatbouquet		26.-
Gebackener Donauspargel (V) mit Bärlauchdip und Zupfsalat		28.-
Spargelcrèmesuppe (V) mit Spargelragoût und Croûtons		18.-
Iberico-Bellota Schinken, 80g	ESP	15.-
Hausgeräucherter Swiss Lachs, 80g	CH	15.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
(V) = Vegetarisch

HAUPTGÄNGE

Weisswein-Risotto

mit Donau- und grünem Spargel und gebratenen Morcheln
- mit Riesencrevetten 2 Stk.
- mit gebratener Entenleber
- mit Hummerschwanz

Herkunft	kleine Portion	normale Portion
VTN		35.-
FRA		43.-
CAN		47.-
		58.-

Donauspargel klassisch (V)

mit Estragonkartoffeln, Sauce Hollandaise und Iberico-Bellota Schinken 80g
auf Wunsch ohne Schinken

	180g	300g
	41.-	60.-
ESP	26.-	45.-

Donauspargel mit Rindsfiletstreifen

mit Tagliatelle, Morcheln, Parmesanspänen und Cherrytomaten

CH	54.-	66.-
----	------	------

Mit Donau- und grünem Spargel gefüllte und geschmorte Kalbsroulade

mit gebratenem Wildspargel und Morcheln, dazu Kartoffelpüree

CH	56.-	68.-
----	------	------

Donauspargel mit Bison-Entrecôte

mit Jus und Bärlauch-Kroketten

	120g	160g
USA	58.-	70.-

DESSERT

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

mit Joghurt - Minzglacé

Portion

19.-

collina

FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina steht für die Wiederentdeckung der klassischen Gerichte im modernen Setting.

Zudem setzen wir saisonale Höhepunkte. Über das Jahr verteilt erleben Sie Gourmet-Festivals der besonderen Art.



Spargel- und Morchelzeit
Mitte März bis Ende Mai

Wir lassen Sie den Frühling schmecken. Spannende Kreationen rund um den weissen und grünen Spargel.

Begehrter Begleiter: die köstliche Morchel.



Tatar Festival
Juni bis Mitte September

Entdecken Sie unsere exklusiven Tatar-Variationen: von feinstem Fleisch bis hin zu edlen Fisch- und Gemüse-optionen.

Jede Kreation besticht durch Einzigartigkeit und kulinarische Kreativität.



Wildzeit
Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni.

Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



Trüffel Festival
Mitte November bis Ende Dezember

Es ist der exquisiteste Pilz, den es gibt. Den schwarzen und weissen Trüffel servieren wir Ihnen mit feinsten Gerichten.



Surf & Turf
Anfang Januar bis Mitte März

In der kalten Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit kreativen Gerichten von Hummer, Crevetten und Muscheln in Kombination mit ausgesuchten Fleischgerichten.

Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00
info@panoramaresort.ch
www.panoramaresort.ch

ECHT.
PERSÖNLICH.

