

SPARGELZEIT

Frische Frühlingsgerichte



Donauspargel

Die Königin der Spargel

Erdbeeren &
Rhabarber

Köstliche Dessertkombination



VORSPEISEN & SUPPE

	Herkunft	Portion
Donauspargel (V) mit hausgemachten Kartoffelgnocchi, Bärlauchpesto und weissem Tomatenschaum		30.-
Salat vom Donauspargel und grünem Spargel mit Ceviche vom Kingfish, Erdbeeren und Champagnerdressing	ATL	32.-
Donauspargel klassisch (V) mit Estragonkartoffeln, Sauce Hollandaise und Iberico-Bellota Schinken 80g auf Wunsch ohne Schinken	ESP	180g 38.- 26.-
Spargelcrèmesuppe (V) mit Morchel-Knusperrolle		18.-

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

HAUPTGÄNGE

	Herkunft	kleine Portion	normale Portion
Grüner Wild-Spargel mit sautiertem kanadischem Hummerschwanz mit Spargelrisotto und Krustentierschaum	CAN		58.-
Donauspargel klassisch (V) mit Estragonkartoffeln, Sauce Hollandaise und Iberico-Bellota Schinken 80g auf Wunsch ohne Schinken	ESP	180g 38.- 26.-	300g 60.- 48.-
Donauspargel mit gebratenem Frutiger Stör mit Frühlingskartoffeln, Morcheln und Weissweinsauce	CH	51.-	64.-
Donauspargel mit Rindsfiletstreifen mit Pappardelle, Morcheln, Parmesanspänen und Cherrytomaten	CH	54.-	66.-
Donauspargel mit Höfner Kalbsfilet in Café de Paris-Butter gebraten, mit violetter Kartoffelstock, Morcheln und Sauce Hollandaise	CH	60.-	72.-

(V) = Vegetarisch

DESSERT

	kleine Portion	normale Portion
Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Joghurt - Minzglacé	15.-	19.-
Frische Schweizer Erdbeeren mit Charles Heidsieck Champagner und hausgemachtem Zitronensorbet	15.-	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.

