

# PANORAMA RESTAURANT

## MARCH SPECIAL

**Roast Beef vom Thunfisch an Soja Sauce, grüne Spargel, pochiertes Wachtel Ei, Kohlrabi und Kren Creme, Saiblingskaviar**

Roast beef di tonno alla salsa di soja, asparagi verdi, uovo di Quaglia Pôchè, crema di kohlrabi e kren, caviale di salmerino

Tuna roast beef in soya sauce, green asparagus, poached quails egg, kohlrabi and horseradish cream, char caviar  
Euro 19,00

**Fregola Sarda Risotto, Stängelkohl, Krake und Joghurt an Bergamotte**

Risotto di fregola sarda, cime di rapa, piovra e yogurt al bergamotto

Fregola Sarda risotto, wild broccoli sprouts, octopus, bergamot yogurt  
Euro 19,00

**Kabeljau, Kürbis und gelbe Rüben, Ricotta und Schwarzkohl Flan, Totentrompeten Creme**

Gabilo, zucca e rape gialle, flan di ricotta e cavolo nero, crema di trombette da morto

codfish, pumpkin and yellow roots, ricotta and black cabbage flan, black trumpet mushrooms  
Euro 29,00

**„Passion Pie“, Himbeeren Meringue und Ananas an Vanille**

Passion pie, meringa al lampone, ananas vanigliato

Passion pie, raspberry meringue and vanilla pineapple  
Euro 11,00

Menu 70€

---

Passende Weinbegleitung 30€ / alkoholfreie Begleitung 22€  
Abbinamento consigliato dei vini 30€ / abbinamento analcolico 22€  
Wine accompaniment 30€ / non-alcoholic accompaniment 22€

Preise inklusive hausgemachten Brot und Gedeck  
I prezzi si intendono con coperto e pane fatto in casa. All prices are inclusive homemade bread, cover and VAT