

restaurant
panorama
hartlisberg



Geniessen erleben

Unsere Küche vereint das Beste
aus der modernen und klassischen Handwerkskunst.
Wir legen großen Wert auf die Liebe zum Produkt
und die klaren Aromen der Region.

Dabei konzentrieren wir uns darauf,
das Wesentliche zu betonen
und unsere Gerichte auf das Nötigste zu reduzieren.

Wir sind stolz darauf, uns den besten Produkten unserer Natur zu verpflichten
und den Eigengeschmack jeder Zutat in den Vordergrund zu stellen.

Durch diese Philosophie möchten wir unseren Gästen
ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis bieten.

Rolf Fuchs mit
J. Rufer, A. Kängler, N. Jost



Menü

FUCHS GRUSS ⁵

* * * * *

CEVICHE vom **ALPENZANDER**
Kohlrabi | Piemonteser Haselnuss

* * * * *

GLÜX SHRIPS 100% *Organic*

Krustentier - Nage | junge Erbsen | Frühlingsmorcheln

* * * * *

KRÄUTER - KALB vom Margoni Grill
Belper Spargel | Gremolata - Kartoffelkugel
Holandaise

* * * * *

BRIE DE MEAUX
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

und / oder

OBERLÄNDER JOGHURT
Erdbeer | Rhabarber | Sauerampfer

Menü 4 Gang à CHF 130.-

Menü 5 Gang à CHF 150.-

Surprise Gang à CHF 28.-

Preise inkl. 8.1% MWST