

Panorama-Restaurant



Herzlich Willkommen im Panorama-Restaurant «Top of Einsiedeln»!

In der schweizweit einzigartigen Location ermöglichen wir Ihnen einen unvergesslichen Anlass.

Sei es ein Firmenevent, Familien-/ Geburtstagsfeier oder einfach ein gemütliches Beisammensein.

Wir bieten Apéros, Plausch-Angebote so wie auch den begehrten Sonntagsbrunch an.

Die Räumlichkeit bietet Platz für maximal 30 Personen.
Reservationen werden ab 15 Personen angenommen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schanzen-Gastro-Team

Apéro

Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Gemüseprussien	Stk.	3.00
2erlei Spiessli mit Cherrytomate	Stk.	3.00
Lachs- / Rohschinkenrugeli mit Kräuterphiladelphia		
Gemüsesticks mit hausgemachter Dip-Sauce	Schale	7.00
Hausgemachtes Zupfbrot (1kg) mit grünem und rotem Pesto	Stk.	30.00
Meterbrot mit div. Füllungen Schinken, Salami, Käse oder Thon mit Trockenfleisch	Stk. Stk.	58.00 68.00
Blätterteiggebäck	Pers.	5.00
Zusätzlich zum Apéro: Chips, Nüssli & Salzgebäck	Pers.	5.00

Deklarationen:

Kalb, Rind, Poulet, Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz

Brot, Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Gruppen Angebot (15-30 Personen)

Pasta-Plausch

29.50

Als Vorspeise wird ein Salat serviert.

* * * * *

Mit 3 hausgemachten Saucen:

Tomatensauce

Bolognese

Schinken-Rahmsauce

Pesto-Rahmsauce

5Pi Tomaten-Rahmsauce

Fondue Chinoise-Plausch

54.50

Kinder bis 12 Jahre 4.50 pro Altersjahr

Als Vorspeise wird ein Salat serviert.

* * * * *

Rind-/Kalb-/Schwein-/Poulet-Fleisch

Dazu servieren wir:

Reis und Pommes Chips

Hausgemachte Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tatar

Mixed Pickles

Eingelegte und frische Früchte

Einsiedler-Käsefondue-Plausch

38.50

Kinder bis 12 Jahre 3.00 pro Altersjahr

Als Vorspeise wird ein Salat serviert.

* * * * *

Hausmischung der Milchmanufaktur Einsiedeln

Mit Fonduebrot, Mixed Pickles und Früchten

Fondue Highlight mit Urs Hecht Fondue-Kirsch

48.50

Deklarationen:

Kalb, Rind, Poulet, Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz

Brot, Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Desserts

Dessert im Kaffeeglas	8.50
Dessertvariation 3 Sorten	13.50
Dessertvariation 5 Sorten	19.50

Pannacotta (Saisonal), Gebrannte Crème,
Schokoladenmousse, Schwarzwälder im Glas,
Streuselkuchen (saisonal), Schokoladenmuffin

Sonntags Brunch von 10.00-13.00 Uhr

42.50

Kinder bis 12 Jahre 3.50 pro Altersjahr

Der Sonntags-Brunch findet ab 15 Personen statt.

Auf dem Brunch-Buffer erwartet Sie:
Diverse Brote und Brötli, Gipfeli, Konfitüre, Butter,
Crunchy Müesli, Birchermüesli, Früchte

Rösti, verschiedene Eierspeisen und Speck

Käsevariationen und Joghurt der Milchmanufaktur
Einsiedeln

Aufschnittplatte der Dorfmetzg Schnidrig

Kaffee, Tee, Milchgetränke, O-Saft und Wasser

Softgetränke sowie alkoholische Getränke werden
zusätzlich verrechnet.

Deklarationen:

Kalb, Rind, Poulet, Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz

Brot, Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Getränkekarte

Mineral / Softgetränke

Flaschen:	cl	
Knutwiler mit / ohne	100	10.00
Coca-Cola	33	5.00
Coca-Cola Zero	33	5.00
Rivella rot	33	5.00
Ice Tea Zitrone	33	5.00
Elmer Citro	33	5.00

Fever-Tree		
Tonic, Pink Grapefruit	20	5.50

Heisse Getränke

Kaffee creme		4.50
Espresso		4.50
Espresso doppio		6.00
Espresso Macchiato		5.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Milchkaffee		5.50
Kaffee Melange		5.50
Tee Div. Sorten		5.00
Warme Schoggi / Ovo		5.00
mit Schlagrahm		1.00

Mit Schuss:

Kaffi Sprung (Huuskaffi)	(Urs Hecht)	8.50
Kaffee Fertig / Luz	(Urs Hecht)	5.50
Träsch, Chrüter, Zwetschge, Kirsch, Williams		
Kaffee Baileys		7.50
Kaffee GT		5.50
Holdrio		6.50
Häxli		6.50

Apéro

Hugo			10.00
Aperol Spritz			10.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer			9.00
Martini Vibrante (alkoholfrei)			8.00
Sanbitter (alkoholfrei)			4.00
Campari			8.00
Cynar			8.00
Martini bianco			8.00
	mit Mineral	zusätzlich	1.00
	mit O-Saft	zusätzlich	2.00

Bier

Einsiedler Lager	3.3 dl	5.00
Radler	3.3 dl	5.00
Äs Gäächs (Muotathaler Heubier)	3.3 dl	5.00
Einsiedler (alkoholfrei)	3.3 dl	5.00
Most mit / ohne (Möhl klar)	5 dl	6.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Digestif		Vol %	cl	
Appenzeller		29	4	8.00
Limoncello		26	4	8.00
Baileys		17	4	8.00
Rosoli		25	4	8.00
Waldhonig Chrüter Likör	Urs Hecht	32	4	9.00
Jägermeister Shot			4	5.00
Grappa				
Elisi	Berta	43	2	12.00
Fruchtbrände Urs Hecht				
Vieille Prune Barrique		40	2	12.00
Berner Rosenapfelbrand Barrique		40	2	13.00
Gin				
Brockmans Orange Kiss		40	4	11.00
Ginuine (alkoholfrei)			4	7.00
mit Fever-Tree Tonic				4.50
Whiskey				
Jack Daniels		40	4	10.50
Two Ravens 12 Years		43	4	19.50
Cognac				
Remy Martin XO		40	2	21.50
Rum				
Bacardi Carta Negra		38	4	10.50

Flaschenweine weiss

		cl	
Silhouette Blanc	2022	75	38.50
Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier			
Schweiz, Waadt La Côte			
Quintner Chardonnay AOC St. Gallen	2023	75	49.50
Chardonnay			
Weinbau Kümmin, Freienbach			
Pinot Grigio Lenotti	2022	75	42.50
Pinot Grigio			
Cantine Lenotti, Italien, Veneto			

Flaschenweine Rosé

Silhouette Rosé	2023	75	38.50
Gamay, Garanoir			
Schweiz, Waadt La Côte			

Schaumwein

Il Sestiere Prosecco		75	35.50
Glera			
Bataillard, Italien, Veneto			

Flaschenweine Rot 75cl

Silhouette Rouge	2022	75	38.50
diverse Rebsorten			
Schweiz, Waadt La Côte			
Trio Classico	2022	75	53.50
Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir			
Weinbau Kümmin, Freienbach			
Ripasso Lenotti	2021	75	53.50
Corvina Veronese, Molinara, Rondinella			
Cantine Lenotti, Italien, Veneto			

Jahrgangsänderungen vorbehalten