Herzlich Willkommen

„Freude beginnt mit dem Gedanken, Freude zu bereiten“

Mit bester Empfehlung!
Familie Schmidhalter/Clausen
Panorama Hotel & Restaurant
3992 Bettmeralp

www.panorama-bettmeralp.ch
info@panoramabettmeralp.ch
Tel +41 27 927 13 75

Flambierte Spiesse
Einzigartig auf der Bettmeralp

	200g
Rindsspiess Zarte Rindsfiletstücke mit Zwiebeln und Peperoni	**49**
Schweinespiess Feine Schweinshuftstücke mit Speck und Champignons	**38**
Pouletspiess Saftige Pouletbruststücke mit Apfelschnitzen und Ananas	**35**
Fischspiess Feine Lachsstücke und Black Tiger Crevetten mit Ananas und Zitrone	**39**

Geniessen Sie den Spiess mit saisonalem Gemüse
und diversen Saucen nach Wahl:
Kräuterbutter, Champignonsauce, Rosmarinjus oder Curry Dip.

Dazu eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Röstikroketten oder Nudeln

Vorspeisen

Suppe des Tages	**9.50**
Knoblauchbrot	**9.00**
Geräucherter Lachs Mit Meerrettichschaum, Butter, Toast, Zitrone	**24**
Kleiner Hobelkäseteller	**17**
Kleiner Walliserteller mit Speck, Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken	**20**
Kleiner Trockenfleischteller luftgetrocknetes Rindfleisch	**20**

Salate

Kleiner grüner Blattsalat	**10**
Kleiner gemischter Salat	**12**
Kleiner Chefsalat bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcrôutons	**13.50**
Grosser gemischter Salatteller	**22**
Fitnessteller:	
Grilliertes Pouletschnitzel mit Kräuterbutter und diverse Salate	**26**
Crevetten mit Kräuterbutter und diverse Salate	**29**
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und diverse Salate	**36**

Pasta, Spätzli und Vegetarisches

Spätzlipfanne **23**
Speck, Zwiebeln, Rahm mit Käse gratiniert

Spaghetti Walnuss-Pesto **23**
Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Baumnüsse

Älpler Makkaroni **23**
Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm und mit Käse gratiniert

- mit Apfelmus **3**

Gemüseteller **26**
diverses Saisongemüse mit Spiegelei

Gemüsespätzli **26**
hausgemachte Spätzli mit Saisongemüse und Rahm

Rösti

Panorama Rösti **24**
Schinken, mit Walliser Käse überbacken und Spiegelei

Walliser Rösti **24**
Tomaten, Spargelspitzen mit Walliser Käse überbacken

Clochard Rösti **24**
gebratene Cervelatscheiben und Spiegelei

Älpler Rösti **24**
Zwiebeln, Speck und Spiegelei

Püüru Rösti **27**
Hausgemachte Schweinsbratwurst an feiner Zwiebelsauce

Lachs Rösti **31**
Mit geräuchertem Lachs, Meerrettichschaum,
Zwiebeln, Kapern

Üsem Wallis

Walliserteller Speck, Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken	**29**
Käseschnitte Natur	**20**
Käseschnitte «Walliser Art» mit Tomaten	**24**
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	**25**
Käseschnitte «Panorama» Rohschinken, Zwiebeln, eingelegte Birnen und Spiegelei	**27**
Portion Raclette mit Pellkartoffeln	**9**
Raclette à discrétion mit Pellkartoffeln (ab 2 Personen)	**34**
Käsefondue	**27** Pro Person
Alpenkräuter Fondue	**30** Pro Person
- mit Kartoffeln	**5**
Fondue Chinoise ab 2 Personen (200g pro Person) Gemischter Salat als Vorspeise Rindfleisch, Kalbfleisch und Pouletbrust dazu Früchte, diverse Saucen, Pommes Frites (auf Vorbestellung)	**48** Pro Person

Der Geschmack unserer Heimat

Beliebtes und Bekanntes

Zürcher Geschnetzeltes **41**
an Champignonrahmsauce mit Rösti

Kalbsleberli **39**
an Schalotten-Rotweinjus mit Rösti

Kalbs- Cordon Bleu **42**
gefüllt mit Schinken und Raclettekäse
Pommes frites und Gemüsebeilage

Paniertes Schnitzel nach Wienerart **34**
Pommes frites, Gemüsebeilage

Panorama Hit

Schweins-Cordon Bleu **37**
Über ein halbes Pfund schwer, mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites und Gemüsebeilage

Lammrücken **42**
Kartoffelgratin, Gemüsebeilage

Rinds Entrecôte «Café de Paris» **44**
Pommes Frites, Gemüsebeilage

Bei Lebensmittelunverträglichkeit/Allergien melden Sie sich bei uns.

HERKUNFTSDEKLARATION
Rind: Schweiz / Paraguay / Uruguay
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Poulet: Schweiz / Ungarn
Fisch: Vietnam (nachhaltiger Zucht)