



Herzlich Willkommen im Panorama Restaurant!

Lassen Sie sich von unserer
mediterranen Alpenküche verzaubern und
geniessen Sie!

Viel Spass und en Guete wünscht
ihr Fischers Alpenhotel Team

* Rind-, Kalbs-, Schweine- und Poulet-Fleisch aus der Schweiz *

* Milcherzeugnisse und Eiprodukte aus der Schweiz *

* Fisch vom Seinet Comestibles *

* Lachs aus hauseigener Fischräucherei *

Bei Allergien und Intoleranzen bitte beim Service-Mitarbeiter melden.



Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Vorspeisen

Bunter Wintersalat aus dem Garten

mit Kräuter Croutons

11

Beefsteak Tartar (mild/medium/scharf)

mit Toastbrot und Butter

21/35

mit Whisky oder Cognac plus 5.00

Rachlachssymphonie aus «Fischers Räucherei»

geschnitten und als Tartar

mit Meerrettichschaum und Toastbrot

21/35



Bruschetta Napolitana

Knusperbrot mit marinierten Tomatenwürfeln Basilikum & Zwiebeln

17

Suppen

Tomaten Creme Suppe Bloody Mary

mit Gin und Sauercrem

14

Nonnas Minestrone

mit Käsesägemehl

13

Bouillon mit Flädli oder Ei

11

Hauptgänge

Rindsfilet Stroganoff
mit Peperoni, Gurken und Champignons
an Paprikarahmsauce
43 / 39



Tomahawk Cordon Bleu «Rothorn»
gefüllt mit Schinken und Bergkäse
39

Schweizer Freiland Mistchratzerli
im Ofen gebraten mit Rosmarin
31

Kalbsschnitzel Saltim-Bocca
Mit Rotweinjus
41 / 37

Kalbsleber venezianische Art
in Butter gross gebraten mit Zwiebeln und Kräutern
33



Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem Gemüse - Potpourri

Beilagen

Trockenreis, Nudeln oder Spaghetti

6

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin oder Röstli
Weisswein-Pilzrisotto

7



Fischgerichte



Gebratenes Zanderfilet «Mediterrane»
mit Schalotten, Knoblauch, Oliven, Salbei und Tomaten
36 / 32

Gebratenes Felchenfilet «Luzerner Art»
mit Champignons, Kapern und Tomaten
34 / 30



Pochierte Felchenfilet nach Zugerart
Mit Kräuter-Weissweinsauce
34

Gebratene Eglifilet mit Mandeln
Mit Brauner Butter
43 / 39

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem
Gemüse - Potpourri

Beilagen

Trockenreis, Nudeln oder Pommes frites

6

Hausgemachte Spätzli, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Weisswein-Pilzrisotto oder Röstli

7



Alpenhotel Klassiker

Obwaldner Chässpätzli
mit Röstzwiebeln und Apfelmus
23 / 19



Spaghetti Bolognese
Rindfleisch vom Obwaldner Weiderind und Gemüsebrünouise
26 / 22

Spaghetti Carbonara
mit Speck, Schinken an Rahmsauce
24 / 20



Penne all'arrabbiata
mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini
25 / 20

Senne Rösti «Rothorn»
mit Bratspeck und Alpkäse überbacken mit Spiegelei
24 / 20

Obwaldner Käsefondue
Serviert mit Brot, Kartoffeln und Früchten
28

Fitness - Teller mit Melone und Rösti Kroketten

Serviert Mit Paniertem Schnitzel	28 / 24
Mit Pouletbrüstchen	28
Mit Fisch -Chnusperli	28 / 24