

**PANORAMA**  
**RESTAURANT**

## Getränkekarte Bankett



*Möge jeder Tropfen ein Fest für die Sinne sein.*

*Wir wünschen guten Genuss!*

## Weine

### Schaumweine



#### Cinzano Prosecco D.O.C., Casa Fondata, Venetien, Italien

75cl

CHF 38.00

**Traubensorte**

Glera (11 %Vol.)

**Kulinarische Empfehlung**

Zum Aperitif oder als idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen.

### Weissweine



#### Piacere blanc, Cave de Jolimont, VdP Suisse

75cl

CHF 25.00

**Traubensorte**

Chasselas, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling-Sylvaner (12.5% Vol.)

**Kulinarische Empfehlung**

Apéro, Vorspeisen, Suppen, Tapas, zu pikanten und asiatischen Gerichten



#### Barón de Ley Blanco, DOCa Rioja, Spanien

75cl

CHF 31.00

**Traubensorte**

Viura, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco (12 %Vol.)

**Kulinarische Empfehlung**

Apéro, Fischgerichte, Geflügelgerichte, Tapas, helles Fleisch



#### Telegramm Johannisberg, Les Fils Maye, AOC Valais

75cl

CHF 36.00

**Traubensorte**

Sylvaner (13%Vol.)

**Kulinarische Empfehlung**

Apéro, Suppe, Fisch, Fremdländische Küche, Pasta, Reisgerichte, Geflügel, Käsegerichte, Vorspeisen, Kalb, Vegetarisches



#### Riesling-Sylvaner, Weingut Kastanienbaum (Ottiger), Luzern

75cl

CHF 39.00

**Traubensorte**







Riesling-Sylvaner (12.5%Vol.)

**Kulinarische Empfehlung**

Apéro, Käse, Gebäck, Fischgerichte und Spargeln

Habt ihr einen Lieblingswein, der nicht auf der Karte ist? Gerne besorgen wir euren Wunschwein (nach Verfügbarkeit, zum Einkaufspreis plus Serviceaufschlag).

## Rotweine

	<b>Piacere rouge VdP Suisse, Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (VD)</b>	75cl	CHF 25.00
	<b>Traubensorte</b> Gamay, Gamaret, Garanoir (13% Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta		
	<b>Amalaya Malbec, Valle Calchaqui, Argentinien</b>	75cl	CHF 38.00
	<b>Traubensorte</b> Malbec, Tannat und Petit Verdot (14 % Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Braten, Grilladen, Roastbeef, Schmorbraten, würzigem Käse		
	<b>Terzett Cuvée VdP Suisse, Weingut Kastanienbaum (Ottiger), Luzern</b>	75cl	CHF 43.00
	<b>Traubensorte</b> Merlot, Pinot Noir und Gamaret (13% Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Grilladen, Pasta oder gereifter Käse		
	<b>Barón de Ley Gran Reserva, DOCa Rioja, Spanien</b>	75cl	CHF 48.00
	<b>Traubensorte</b> Tempranillo (13.5%Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Braten, Grilladen, würziger Käse		
	<b>Cuvée dunkelrot VdP Suisse, Weingut Heidegg, Luzern</b>	75cl	CHF 49.00
	<b>Traubensorte</b> Pinot Noir, Zweigelt (13.6% Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Zvierplättli mit Aufschnitt und Käse, leichte Fleischgerichte, Grillwurst, fernöstliche Gerichte		
	<b>Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC, Toscana, Italien</b>	75cl	CHF 53.00
	<b>Traubensorte</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot (15%Vol.)		
	<b>Kulinarische Empfehlung</b> Gebratenes Wild, Kalb-, Rind- und Lammfleisch, Beefburger oder Polenta		

Habt ihr einen Lieblingswein, der nicht auf der Karte ist? Gerne besorgen wir euren Wunschwein (nach Verfügbarkeit, zum Einkaufspreis plus Serviceaufschlag).

## Bier und Most


Eichhof Lager		0.33 l	CHF 4.50
Eichhof, alkoholfrei		0.33 l	CHF 4.50
Eichhof Radler		0.33 l	CHF 4.50
Möhl, Suure Most		0.5 l	CHF 5.50

## Spirituosen

Vieille Prune, Studer, Reserve Baron Louis	42%	2 cl	CHF 7.50
Vielle Poire Williams, Studer, Reserve Baron Louis	42%	2 cl	CHF 7.50
Grappa Amarone, Barrique, Bellavita	40%	2 cl	CHF 5.00
Jameson Irish Whiskey	40%	2 cl	CHF 4.00
Bombay, Sapphire London, Dry Gin	40%	2 cl	CHF 4.00
Rum, Havanna Club	40%	2 cl	CHF 4.00
Wodka, Trojka Pure Grain	40%	4 cl	CHF 4.50
Wodka, Trojka Green	17%	4 cl	CHF 4.50
Wodka, Trojka Black	17%	4 cl	CHF 4.50
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	CHF 6.00
Ramazotti, Amaro Ausano	30%	4 cl	CHF 6.00
Vermouth bianco, Ravallo	15%	4 cl	CHF 5.00
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF 5.00
Berliner Luft	18%	4 cl	CHF 5.00
Lillet blanc	17%	4 cl	CHF 5.00

Alle Spirituosen servieren wir auf Wunsch mit 2 dl Orangensaft oder Mineralwasser (+ CHF 3.00)

## Wasser und Softgetränke

Entlebucher Quellwasser		Glas	CHF 1.00
		Krug	CHF 5.00
Mineralwasser, diverse Süssgetränke		0.5 l	CHF 4.70
		1 l	CHF 8.50
Orangensaft		1 l	CHF 8.50
Entlebucher Süssmost vom Zeughof, Ebnet 		1 l	CHF 9.50
zämä, – Entlebucher Erfrischungsgetränk mit Schweizer Bergkräutern		0.33 l	CHF 4.50
El Tony Mate		0.33 l	CHF 5.00
Diverse Vitaminwasser (Knutwiler PLUS, FOCUSWATER)		0.5 l	CHF 5.00
Red Bull		0.25 l	CHF 4.50

## Heissgetränke

### Kaffee «El Imposible Roasters»

Café Crème, Espresso	CHF 4.20
Doppelter Espresso	CHF 5.00
Cappuccino, Schale	CHF 4.80
Latte Macchiato	CHF 5.20
Kafi Schnaps <i>Träsch, Zwetschgen, Kräuter, Halb-Halb Kirsch, Theilersbirne</i>	CHF 6.00


Unseren Kaffee beziehen wir von El Imposible Roasters in Horw. Die Rösterei steht für einzigartigen und hochwertigen Kaffee – transparent und fair vom Feld bis in die Tasse.

## Milchgetränke

Schoggi / Ovomaltine, warm oder kalt	CHF 4.80
--------------------------------------	----------

## Tee

Die Klassiker: Pfefferminz, Exclusive black, Grüntee, Früchtetee CHF 4.20

Die Entlebucher: Verschiedene Kräuterteemischungen «Echt Entlebuch»  CHF 4.20

### *JodlerTee – der Erfrischende*

*Pfefferminze, Orangenminze, Zitronenmelisse, Apfelminze, Apfelstücke, Malvenblüten, Schlüsselblumen, Salbei*

### *Glücksmomente – der Vielseitige*

*Orangenminze, Zitronenmelisse, Brennnessel, Tannensprossen, Hagebutte, Goldmelisse, Ringelblume*

### *Herzenswärme – der Wohltuende*

*Spitzwegerich, Pfefferminze, Lindenblüten, Thymian, Tannschössli, Kamille*

«Echt Entlebuch» steht für Spezialitäten aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch – Naturnah, echt und unverfälscht.