



Das Herzstück der Alpin Chalets und des Panoramahotel Oberjoch.

Genießen Sie bei rustikaler Gemütlichkeit und familiärer Atmosphäre ausgewählte saisonale Produkte, die in der offenen Küche von Christoph Jäger und seinem Team zubereitet werden.

Zu den köstlichen Gerichten gibt es erlesene Weine.
Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Sommelier tolle Weine empfehlen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind – genießen Sie den Abend und lassen Sie sich dafür Zeit.



Jetzt Lieblingswein oder schönsten Gericht
mit dem Hashtag #1200nn posten:
[@panoramahotel_oberjoch](https://www.instagram.com/panoramahotel_oberjoch)



Wir freuen uns über Ihre Bewertung:
www.facebook.com/panoramahotel.oberjoch

MENÜ

Topinambur ^{D, J, I}

Aal | Herbsttrompeten | Petersilie

14,50 €

Grünkohl ^{A, C, G, H, I}

Blutwurst | Eigelb | Haselnuss

11,50 €

Bamberger Hörnchen ^{J, G}

geräucherter Lado | Liebstöckel

14,50 €

Nudlaa ^{A, C, I}

Sellerie | Traube | Distel

14,50 €

Gegrillte Rinderschaukel ^{G, L, I, J}

Hokkaido | Frühlingslauch | Holunder

31,00 €

oder

Zander ^{D, I}

Kohlrabi | Hühnerhaut | Bleichsellerie

31,00 €

Pflaume ^{L, G}

Sonnenblumenkerne | Cru Virunga 70% | Milch

12,50 €

Bockshornkleekäse ^G

Rote Zwiebel | Salatherz

10,50 € (Nachspeise)

Auch als **7 Gang Menü** (85,00 €) oder

5 Gang Menü (67,00 €) ohne Pasta und Käse wählbar.

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

Caesar Salat ^{D, G, J, A}

Gebratene Salatherzen | Parmesan | Kapern

24,50 €

Rippchen vom Schwein ^{G, J, I, L}

Apfel | Beete | Joghurt

29,00 €

Chateaubriand ca. 400 Gramm

78,00 €

oder

Dry Aged Entrecôte ca. 800 Gramm

83,00 €

dazu

Ofenpaprika | Steakhouse Pommes | Marktgemüse | Gegrillte Zucchini | Sauce Béarnaise ^C

Crème brûlée ^{C, G}

12,50 €

Preise pro Gericht für zwei Personen

ALLERGENLISTE

KENNZEICHNUNG

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

A

z.B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaogetränke, Sojasauce

Krebstiere und deren Erzeugnisse

B

z.B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

z.B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eierteigwaren

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z.B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen

Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

z.B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)

Lactose

G

z.B. Milchprodukte aus Kuh- oder Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Kartoffelpüree

Nüsse (Schalenfrüchte) und deren Erzeugnisse

H

(Pinienkerne, Mandeln, Pistazien)

z.B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte Kaffeespezialitäten

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

I

z.B. Selleriesalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate, Kartoffelsalat

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

J

z.B. Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

K

z.B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche

Schwefeldioxid und Sulfite

L

z.B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte

Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

z.B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln