

## Salate/ *Salads*

---

### Grüner Blattsalat

mit sauren Kürbiswürfeln

9.50

11.80

### *Green leaf salad*

*with homemade pickled pumpkins*

### Gemischter Salat

mit Gurken, Rüebli, Randen

12.50

### *Mixed Salad*

*with cucumbers, carrots, beetroot*

### Nüssli Salat

mit gehacktem Ei und knusprigem Speck

12.50

### *Lambs lettuce salad*

*with chopped eggs and crispy bacon*

### Dressing nach Wahl

French-Dressing / Apfel-Haselnuss-Dressing / Italienisches-Dressing

### *Dressing to your choice*

*French-dressing / Apple-hazelnut-dressing / Italian-dressing*

## Suppen/ *Soups*

---

### Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen

10.50

### *Pumpkin cream soup*

*with roasted seeds*

### Apfel-Selleriesuppe

mit flambierten Flusskrebse

12.80






### *Apple-celery-soup*

*with flambé crayfish*

**Suppe der Woche**  
*Soup of the week*

9.50

## Vorspeisen/ *Starters*

<p><b>Marinierte Randen</b> </p> <p>mit Apfelgel und Meerrettich Espuma</p> <p><b><i>Marinated beetroot salad</i></b></p> <p><i>with apple gel and fresh horseradish espuma</i></p>	<p>14.50</p>
<p><b>Hirschcarpaccio (EU)</b> </p> <p>mit Eschalottenconfit und Marroni-Speck-Vinaigrette</p> <p><b><i>Venison carpaccio</i></b></p> <p><i>with charlotte-confit chestnut-bacon Vinaigrette</i></p>	<p>21.50</p>
<p><b>Flammierte Black Tiger Riesencrevetten (VNM)</b>  </p> <p>mit mariniertem Fenchel und Orangenfilets</p> <p><b><i>Flambé black tiger prawn</i></b></p> <p><i>with marinated fennel and orange</i></p>	<p>18.50</p>
<p><b>Kräuterseitling-Ricotta-Terrine</b> </p> <p>mit Orangen -Espuma und Pappardelle von zweierlei Rüebl</p> <p><b><i>King oyster mushroom-ricotta-tureen</i></b></p> <p><i>with orange-espuma and carrot-pappardelle</i></p>	<p>15.80</p>
<p><b>Rindstatar (CH)</b></p> <p>mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / Mild, Medium oder Scharf</p> <p><b><i>Beef tatar</i></b></p> <p><i>with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy</i></p>	<p>24.50/32.50</p>

 Lactosefrei, lactose-free

 Glutenfrei, no gluten

Schweiz:	Saibling, Kalb, Rind, Poulet
Europa:	Wild
Frankreich:	Entenbrust, Rotbarbe
Vietnam:	Flusskrebs, Crevetten

## Hauptgänge/ *Main Courses*

### Vegetarisch/ *Vegetarian*

---

#### Hausgemachte Ravioli in Haselnussbutter

18.50/26.50

gefüllt mit Ricotta und Waldpilzen

*Homemade ravioli with hazelnut butter*

*filled with ricotta cheese and wild mushrooms*

#### Kürbisrisotto

24.50

mit gebratenen Waldpilzen

*Pumpkin risotto*

*with fried wild mushrooms*

#### Rotes Thai-Gemüse-Curry

22.80

mit Basmatireis

*Red thai vegetable curry*

*with basmati rice*

## Fisch/ *Fish*

---

#### Sous vide Saibling (CH) auf Dill-Emulsion

32.80

mit Dill-Risotto-Schnitte und Zucchetti

*Poached char on a dill-emulsion*

*with dill risotto cuts and courgette*

#### Gebratene Rotbarbe (F)





29.50/37.00

mit rotem Pfeffer, geschmorten Dattel-Tomaten und roten Linsen

*Roasted red mullet*

*with stewed date-tomatoes and red lentils*

## Fleisch/*Meat*

<p><b>Medaillons vom Wildtrio an Wacholderjus (EU)</b>                  von Reh, Hirsch und Wildschwein mit Serviettenknödel und Speck-Rosenkohl  <i>Deer, wild boar and venison medallions</i>  <i>with bread dumplings and bacon brussels sprouts</i></p>	<p>42.50</p>
<p><b>Rotes Thai-Curry mit Pouletbrust (CH)</b>                    und Basmatireis  <i>Red Thai Curry with chicken breast</i>  <i>and basmati rice</i></p>	<p>32.50</p>
<p><b>Geschmorter Rehpfeffer Jäger Art (EU)</b>                  mit Quarkspätzli, Orangenrotkohl und Marroni  <i>Stewed deer</i>  <i>with spaetzle, red cabbage and glazed chestnuts</i></p>	<p>36.00</p>
<p><b>Zürcher Geschnetzeltes (CH)</b>                    mit hausgemachter Rösti  <i>Sliced veal Zurich style</i>  <i>with house made swiss hash browns</i></p>	<p>32.00/38.50</p>
<p><b>Hirschentrecôte an Preiselbeerjus (EU)</b>                  mit Kartoffelpralinen und Kürbis-Vanille-Ragout  <i>Roasted venison with cranberry-sauce</i>  <i>with potato-chocolates and pumpkin-vanilla-blanquette</i></p>	<p>39.50</p>
<p><b>Gebratene Entenbrust (F) an Honig-Orangensauce</b>                  mit Serviettenknödel und Orangenrotkohl  <i>Roasted duck with honey orange-sauce</i>  <i>with bread dumplings and orange-red cabbage</i></p>	<p>39.00</p>

## Desserts/ *Desserts*

---

**Rotes Apfelmousse** 9.50

mit Verveinesorbet und Pistaziencrumble

***Red Apple Mousse***

*with Verveine sorbet and pistachio crumbles*

**„Gluschtiges Panorama–Duett“** 9.80

Kaffee Crème oder Espresso & Marronikuchen oder Mandarinsorbet

***“Charmingly Panorama Duet”***

*Coffee or espresso & chestnut cake or mandarin sorbet*

**Mandarinsorbet** 10.50

mit Sauerrahmmousse und Kiwiespuma

***Mandarin sorbet***

*with sourcream mousse and kiwi espuma*

**Fondant au Chocolat** 12.50

mit hausgemachtem Vanilleglace und Rahm

***Fondante au chocolat***

*with homemade vanilla icecream and freshly whipped cream*

**Marronikuchen** 9.50

mit Rum–Sauce und Cranberryragout

***Chestnut cake with sauce of rum***

*with Cranberry–Ragout*

**Käse Variation aus der Region**  15.50

mit Apfel Chutney und Feigensenf

***Cheese variation regional***

*with apple chutney and fig mustard*

**Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST.**

*All prices are quoted in Swiss Francs (CHF), incl. VAT and service charge*

Panorama Restaurant • Hotel Swiss Star • Grubenstrasse 5 • 8620 Wetzikon

Tel. 044 578 78 00 • [info@hotel-swiss-star.ch](mailto:info@hotel-swiss-star.ch) • [www.hotel-swiss-star.ch](http://www.hotel-swiss-star.ch)

## Digestifs

### Cognac/Brandy 2 cl

Courvoisier	VSOP	40%	11
Davidoff	XO	40%	28
Cardinal Mendoza	Gran Reserva	40%	12

### Grappa 2 cl

Anima di Vergani	Brunello	40%	9
Anima di Vergani	Amarone	40%	10
Anima di Vergani	Riserva	40%	12
Berta	Tre Soli Tres	40%	18
Marzadro	Le 18 Lune Riserva	42%	14
Andrea da Ponte	10 Millesimata	40%	13
Nadine Saxer	Devin, Pinot Noir	40%	9
Marcardo Thurgau	Acquavite Müller Thurgau	42%	12

### Obst Brände 2 cl

Marcardo Thurgau	Vielle Poire	42%	12
Marcardo Thurgau	Vielle Prune	42%	12
Marcardo Thurgau	Vielle Pomme	42%	12
Fassbind	Vieille Apricot	40%	9
Fassbind	Kirsch	40%	9
Morin	Calvados	40%	9

### Whisky (single malt) 4 cl

Schottland- Isle of Skye			
Talisker	Distillers Edition	46%	18
Macallan	Amber	40%	22
Auchentoshan	Three Wood	43%	22
Schottland- Highlands			
Glenmorangie	10years Original	43%	22
Glenfiddich	12 years	43%	22
Glenrothes	Select Reserve	43%	28