

panorama restaurant

viva

Essen

und

Trinken

Gantrisch 2176m

Das Restaurant ist die ideale Location für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen und andere einzigartige Anlässe.

Einheimische, Traditionelle und kreative Menüs, ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere kreative, qualitativ hochstehende Küche und ein aufgestelltes Mitarbeiterteam bieten Gewähr, dass sich all unsere Gäste rundum bestens aufgehoben fühlen.

Lieber Gast:

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber-Team

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO-OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Speisen

Suppen

Hausgemachte Kürbissuppe 10
verfeinert mit Rahm und karamellisierten Kürbiskernen

Hausgemachte Randen-Kokossuppe 10
mit gerösteten Kokosflocken und Crostini

Salate

Winterblattsalat 10

Bunter *viva* Jahreszyt Salat 14
mit allen Salat-Blättern des Winters,
Mandarinen, Parmesan Streusel und Orangen-Vanille Vinaigrette

kleiner Nüsslersalat von Bieri aus Neuenegg 13
garniert mit Ei, Speck und Croutons ½ 11

Vorspeisen

Dies sind Vorspeisen und werden nicht als Hauptgang serviert

frittierter Camembert 11
auf Winter-Blattsalat und Mango-Chutney

Apfel-Trüffelrisotto 12
mit Rüeeggisberger-Käsesplitter

Rustico Triangolo 13
mit Provolone und getrockneten Tomaten gefüllt
in flüssigem Rahm geschwenkt

Black Tiger Crevetten Butterfly 14
mit Knoblauch, Peperocini, Zitronen-Olivenöl und Thymian

Gantrisch 2176m

Traditionelles

Geschmorte Kalbsschulter „Es Pati“

35 ½ 30

Auf vielen Speisekarten fehlt das Kalbfleisch.
Wir haben für Sie die Köstlichkeit.

Im Restaurant Es Pati auf Mallorca lernte ich den Besitzer Felix kennen.
Einen einheimischen Gastronomen der dieses perfekte Rezept mit
Rosmarin, Knoblauch, Zitronen und speziellem Meersalz herstellt.
Die Schulter wird während 48 Stunden mariniert und anschliessend für
10 Stunden schonend gegart.
Getoppt wird sie mit Olivenwürfeli, Zwiebeln und Schrottpfeffer
an feinsten Demi Glace Sauce
Serviert mit unserem Wintergemüse und Beilagen nach Wahl

Suure Mocke ©

32 ½ 27

Ein Rezept meiner Grossmutter des Ballenbühls. Hier bevorzugen wir
Weidebeef Rind© dies sind Rindfleischstücke ohne Fett. Der Suure Mo-
cke wird mindestens 14 Tage in Rotwein, Rotweinessig, Zwiebeln, Rüe-
bli, Lauch und einem Gewürzsäckli eingelegt, bevor er anschliessend im
Ofen angebraten und bei 82C rund 12 Stunden vor sich her dösen kann.
Serviert mit winterlichem Gemüse im Gusspfänneli,
Beilagen nach Wahl

Rindszunge an feiner Kapernsauce

26 ½ 21

Dazu servieren wir normalerweise Kartoffelstock.

Rüeggisbärger-Hackbraten, hausgemacht

29 ½ 24

an sämiger Waldpilzrahmsauce.
buntes Wintergemüse
und Beilagen nach Wahl

Beilagen:

Bramata Polenta, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmati, Salzkartoffeln
oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren 

Fleischlose Gerichte

Tomaten Fondue Kartoffeln

24

Geschwellte Kartoffeln mit Tomatenwürfeli und Fondue überbacken

Pilz Pastetli

24

an feiner Waldpilzrahmsauce

Apfel-Trüffelrisotto

26

mit Rüeggisberger-Käsesplitter

Rustico Triangolo

24

mit Provolone und getrockneten Tomaten gefüllt

in flüssigem Rahm geschwenkt

Gantrisch 2176m

Feines vom Grill und Herd

Rindsfilet vom Swiss Beef 180 gr. 47

mit flüssiger Kräuterbutter
Winter Gemüse

Heiss, scharf und fein 43

Rindsfiletwürfeli Spicy

an scharfer Chilirahmsauce

Wood-Smoked Pouletbrust Suisse 32

aus dem eigenen Buchen-Rauch mit Rohschinken umwickelt
dazu buntes Gemüse allerlei

Schweinsrahmschnitzel *viva* Style 28 ½ 23

an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm.

Schweinsfilet Belper Art 42 ½ 37

an sämiger Demi Glace und gehobelter Belperknolle
Winter Gemüse

Cordon Bleu vom Schwein 300 gr 32

mit feinem Vorderschinken und Emmentaler AOP gefüllt.
Wintergemüse garnitur.

Massaman Curry mit Rind und Kartoffeln 29

mit Kreung Kang Panangsauce und gerösteten Erdnüssli
Serviert mit Basmatireis

Black Tiger Crevetten Butterfly 34

mit Knoblauch, Peperocini, Zitronen-Olivenöl und Thymian

Beilagen:

Bramata Polenta, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmati, Salzkartoffeln

oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren



Gantrisch 2176m