

panorama  restaurant

viva

Essen

und

Trinken

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

Speisen

Suppen

Hausgemachte Kürbissuppe 10
verfeinert mit Rahm und Winterdekoration

Hausgemachte gelbe Curry-Kokossuppe 10
mit Blätterteigstängeli

Salate Möchten Sie von unserer Salatsauce kaufen?
kein Problem! 5dl CHF 6.50

Winterblattsalat mit Brotroutons 10

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

Nüsslersalat von Bieri aus Neuenegg 14
garniert mit Ei, Speck und Croutons ½ 12

Vorspeisen

One-Million-Doller-Bacon 15
knuspriger warmer Speck mit braunem Zucker und schwarzem Gold

Frittierter Camembert 15
auf Winter-Blattsalat und Honigschaum

Frittierte Eglifiletknusperli 15
auf Nüsslissalat mit Tartarsauce

Bruschetta all Salmone 15
Lachsmousse auf geröstetem Brot

Gantrisch 2176m

Geschmorte Kalbsschulter „Es Pati“

36 ½ 32

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 Schrot Pfeffer

an feinsten Demi Glace Sauce

Serviert mit unserem Wintergemüse und Beilage nach Wahl

Suure Mocke ©

33 ½ 29

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,

Beilage nach Wahl

Rindszunge an feiner Kapernsauce

28 ½ 24

Zungen begleiten mich schon seit meiner Ausbildung im Bahnhof Buffet

Thun. Ob Kalb-, Scheins oder eben Rindszunge. Unsere Zungen wer-

den im Drucksteamer bei 105° 4 Stunden gekocht. So sind sie immer

Butter zart. Mit Zungensaft, Weisswein, Rahm, Zwiebel und Kapern wird

anschliessend eine feine Sauce gezogen.

Dazu servieren wir normalerweise Kartoffelstock.

Rüeggisbärger-Hackbraten, hausgemacht

30 ½ 26

Seit Jahren produziere ich meinen Hackbraten mit auserlesenen Zutaten selbst und nach immer gleichem Rezept.

Dazu gehört unsere aus 7 Sorten zubereitete Pilzrahmsauce,

Wintergemüse

Beilage nach Wahl

Schweinshaxe in dunklem Rum braisiert

34

vom **viva Smoker**

Dieses überaus spezielle Rezept nahm ich mit aus der Reise in die

Dominikanische Republik, genauer gesagt vom Abstecher nach Haiti.

Dort wurden wir herzlich beim Taucher von Jaques Cousteau dem

berühmten Meeresforscher empfangen. Nebst aller Arten von Fischen

und Muscheln, gab es eben diese Haxen aus einem Art Smoker.

Wintergemüse

Beilage nach Wahl

Beilagen:

Bramata Polenta, Kartoffelstock, Pommes, Basmati, Röschtikroketten

oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren



Gantrisch 2176m

Fleischlose Gerichte

Rotes Thaicurry mit Swiss-Gemüse mit Basmatireis	24
Pilz Pastetli an feiner Waldpilzrahmsauce	24
Orangen-Feigenrisotto mit Rüeeggisberger-Käsesplitter	24
Orecchiette an feiner Tomaten-, Trüffelrahmsauce Ramato-Tomatensauce und Längenbergertrüffel von Christine Blatter mit Hund Chiva vom Ruinenblick	24

Feines vom Grill und Herd



Rindsfilet vom Swiss Beef 180 gr. mit flüssiger Kräuterbutter Wintergemüse	49
Heiss, scharf und fein Rindsfiletwürfeli Spicy an scharfer Chilirahmsauce	44 ½ 39
Pouletbrust Suisse gefüllt mit Morcheln, Frischkäse dazu buntes Wintergemüse	33
Schweinsrahmschnitzel viva Style an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm	30 ½ 25
Cordon Bleu vom Schwein 300 gr mit feinem Vorderschinken und Emmentaler AOP gefüllt, Wintergemüse garnitur	36
Rotes Thai Curry mit gekochtem Rindfleisch, Bohnen, Erbsen und Rübli serviert mit Basmatireis	31 ½ 27
Gebratenes Rubiger Lachsforellenfilet mit Wintergemüse Bouquet und Safran Kartoffelstock	36

Beilagen:
Bramata Polenta, Kartoffelstock, Pommes, Basmati, Röschtikroketten
oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren

Gantrisch 2176m