

HERZLICH WILLKOMMEN



PANORAMA RESTAURANT SATTEL

Die perfekte Location- auch für Ihre Veranstaltung

SPORTSBAR/EVENTS/SEMINARE

PANORAMA TERRASSE



Eurozahlung ist nur in bar möglich.



PANORAMA RESTAURANT
SATTEL



J A U S E

CHF EUR

*Für unsere Jause verwenden wir
prämierten Karree - Speck, Käse aus der Talsennerei Samnaun, Schinken -
Speck und Wildprodukte aus eigener Produktion und Räucherung.*

J A U S E N B R E T T (A E G H L O)	1 Person	24.00	24.00
Rinderschinken/Wurst/Karree Speck/ Bauch Speck/ Samauner Käse	2 Personen	46.00	46.00
S A M N A U N E R	1 Person	22.00	22.00
K Ä S E A U S W A H L (A E G H O)	2 Personen	42.00	42.00

W A R M E K L E I N I G K E I T E N

C I A B A T T A L A C H S (A C D E F G H)			
mit Guacamole, pochiertem Ei und Orangen – Kren - Dip		15.50	15.50
C I A B A T T A R O H S C H I N K E N (A C E F H)			
mit Guacamole, pochiertem Ei, und Balsamico Glace		15.50	15.50
K A L B S B R A T W U R S T (E H M C G M O)			
mit Kartoffelrösti & gemischtem Salat		20.50	20.50
B E R N E R W Ü R S T E L (E G H L)			
mit Pommes frites		16.00	16.00
F R A N K F U R T E R (A E G H L O)			
mit Pommes frites		12.50	12.50



PANORAMA RESTAURANT
SATTTEL



SALATE

		CHF	EUR
GRÜNER SALAT (A C E G H L M)	klein	8.50	8.50
	gross	11.50	11.50
GEMISCHTER SALAT (A C E G H L M)	klein	8.50	8.50
	gross	11.50	11.50
SAMNAUNER BERGKÄSESALAT Bergkäseecken in Kürbis - Panade/Blattsalat/Kirschtomate/ Granatapfel (A C E F G L M N)		22.00	22.00
WURST - KÄSESALAT „SCHWEIZER ART“ Essiggurken/Paprikastreifen/Brot (A G L O)		18.00	18.00

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE (A C E G H L) mit Nudeln mit Frittaten mit Backerbsen		8.50	8.50
SPECK - ODER KASPRESSKNÖDELSUPPE (A C E G H L)		9.00	9.00
BÜNDNER GERSTENSUPPE (A E G H L P) Gemüse/Gerste/Bündnerfleisch		9.00	9.00
GULASCHSUPPE (A E F G H L)		9.50	9.50
TOMATENSUPPE (C E G H L N)		8.50	8.50

BEILAGEN

SCHEIBE MAGGIA BROT (A E F H N) Bäckerei Rechsteiner Samnaun		0.50	0.50
KNOBLAUCHBAGUETTE (A E G H)		5.00	5.00



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL



VORSPEISEN

CHF EUR

CARPACCIO VOM RIND (A|C|E|F|G|H|N)

Rindsfilet/Rucola/Parmesan/Basilikum-Pesto/Pfifferlinge

24.00

24.00

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE (A|M|E|H)

Granatapfel/karamellierte Nüsse/Nüssli Salat/Birnen Vinaigrette

19.00

19.00

BURRATA (A|C|E|F|G|H|M|N|P)

Tomate/Basilikum-Pesto/Balsamico/Rucola

19.00

19.00

PASTA

SPAGHETTI „NAPOLI“ (A|C|E|G|H|L|O)

Tomatensauce

17.00

17.00

SPAGHETTI „BOLOGNESE“ (A|C|E|G|H|L|O)

Tomaten-Fleischsauce

18.00

18.00

SPAGHETTI „AL LIMONE“ (A|C|E|F|G|H|N)

Zitronen/Parmesan/Knoblauch/Rahmsauce

17.00

17.00



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL





TIROLER BERGSAIBLING

QUARKPIZOKEL | PAPRIKA | SCHNITTLAUCH | ROMANA

ZUTATEN:

300 g Saiblingsfilet	2 rote Paprika
2 Romana- Salatherzen	2 gelbe Paprika
300 g Mehl	1 Zwiebel
300 g Quark	100 ml Weisswein
4 Eier	150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Schnittlauch	200 ml Olivenöl

Rezept für 4 Personen

ZUBEREITUNG:

Aus Mehl, Quark und Eiern einen Teig herstellen und dabei Luft unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Korinthen hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Ofengitter über kochendem Wasser spritzen. Mit einer Teigkarte abstreifen. Kochen, bis die Pizokel an der Oberfläche schwimmen.

Eine rote und eine gelbe Paprika im Ofen bei 200 °C garen, bis die Haut braun bis schwarz ist. Anschliessend die Schale und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und in Olivenöl einlegen.

Die Zwiebel sowie die beiden übrigen Paprika (ohne Kerne und Strunk) in Würfel schneiden und ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Das Obers angießen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Anschliessend alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Nun die Pizokel und den Schnittlauch in die Sauce geben und abschmecken. Den Fisch glasig braten.

Das Salatherz längs vierteln, bei großer Hitze kurz scharf anbraten und anschliessend salzen. Die Pizokel in einen tiefen Teller geben, die eingelegten Paprikastreifen darauf verteilen, den Saibling daraufsetzen und den Salat anlegen.



PANORAMA RESTAURANT
SATTEL



HAUPTSPEISEN

	CHF	EUR
WANDERER - PLATTE FÜR 2 PERSONEN (A E F G H L M N) Geflügel/Rind/Schwein/ Reis/Pommes frites/Ofenkartoffel/Gemüse/Saucen	58.00	58.00
TIROLER BERGSABILING (A C D E G L O) Quarkpizokel/Paprika/Schnittlauch/Romana	29.00	29.00
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (A E G H I) Kalbsgeschnetztes/Rösti/Champignon-Rahmsauce	39.00	39.00
WIENERSCHNITZEL VOM KALB (A C E G H) Pommes frites oder Petersilienkartoffeln	34.00	34.00
ALM - CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A E G H) Karree – Speck/Bergkäsefüllung/Pommes frites oder Petersilienkartoffeln	31.00	31.00
ROTES CURRY (A B D E F G H L) Jasmin - Reis	29.00	29.00
MIT HUHN (A C E G H L M N R) MIT TOFU (A E H L N)		
ENTRECÔTE (220G) (A E F G H L N O) Pommes frites/Gemüsebouquet/Pfeffersauce od. Bernaise	46.00	46.00
GEFÜLLTE MAIS - HENDLBRUST (E G L M O) Spinat/Tomate/Süsskartoffelpüree/Jus	29.00	29.00



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL



SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

	CHF	EUR
SAMNAUNER KÄSESPÄTZLE (A C E G H L O) Hausgemachte Spätzle/Samnauner Bergkäse/ Röstzwiebeln/kleiner gemischter Salat	22.00	22.00
ÄLPLERMAGRONEN (A C E F G H L O) Kartoffeln/Magronen/Samnauner Bergkäse/Speck/Röstzwiebeln/Apfelmus	20.00	20.00
CAPUNS GRENZGENIAL (A C E G H L M P) Gefüllte Mangoldblätter/Spätzleteig/Salsiz/Sahne Schaum	24.00	24.00
SATTEL RÖSTI (A E F G H L) Tomaten/Mozzarella/Spinat/Zwiebeln	21.50	21.50
SAMNAUNER BERGKÄSE RÖSTI (A E F G H) Rösti/Samnauner Bergkäse	22.50	22.50
SCHWEIZER RÖSTI (A E F G H) Schinken/ Samnauner Bergkäse	23.50	23.50
BERNER RÖSTI (A C E H) gebratenen Speckstreifen/Spiegelei	23.00	23.00
OFENKARTOFFEL (D E F G H M) Sauerrahmsauce/Salatgarnitur		
Samnauner Bergkäse	16.50	16.50
Samnauner Bergkäse/gebratener Speck	18.50	18.50
Räucherlachs	18.50	18.50



PANORAMA RESTAURANT
SATTEL



KINDER KARTE

CHF EUR



HEIDITELLER (A|C|E|G|H)
Wienerschnitzel vom Schwein/Pommes frites

14.50 14.50



PINOCCHIO (A|C|E|F|H|L)
Spaghetti Napoli
Spaghetti Bolognese

11.50 11.50
11.50 11.50



PUMUCKEL (A|E|F|G|H)
Berner Würstl/Pommes frites

11.50 11.50



NEMO (A|C|D|E|G|H|N)
Fischstäbchen/Pommes

11.50 11.50



THADDÄUS (A|E|G|H|L|O)
Frankfurter/Pommes frites

9.50 9.50

KINDERPORTION POMMES (A|C|E|F|H|L) 6.00 6.00

DESSERT

APFELSTRUDEL (A|C|E|G|H)
Vanillesauce/oder Sahne

7.50 7.50
9.50 9.50

TOPFENSTRUDEL (A|C|E|G|H)
Vanillesauce/oder Sahne

7.50 7.50
9.50 9.50

KAISERSCHMARREN (A|C|E|G|H|O)
Zwetschkenröster/oder Apfelmus
Wartezeit 15 Minuten

18.00 18.00

PALATSCHINKEN (PFANNKUCHEN) (A|C|E|G|H|N)
1 Stück/Vanilleeis/Schokosauce/Sahne
1 Stück/Konfitüre/oder Apfel Zimt/oder Schokosauce
Wartezeit 15 Minuten

12.50 12.50
6.00 6.00

TAGESKUCHEN (A|C|E|G|H)
TORTEN (A|C|E|G|H)

4.50 4.50
6.50 6.50



PANORAMA RESTAURANT
SATTEL



ALLERGENE

 A (Glutenhaltiges Getreide)	 H (Nüsse Schalenfrüchte)
 B (Krebstiere)	 L (Sellerie)
 C (Ei)	 M (Senf)
 D (Fisch)	 N (Sesam)
 E (Erdnuss)	 O (Sulfite)
 F (Soja)	 P (Lupine)
 G (Milch)	 R (Weichtiere)

HERKUNFT

Herkunft unserer Fleisch- und Wurstzeugnisse:

Bündnerfleisch:	Schweiz
Salsiz:	Schweiz
Bauernkarree:	Österreich
Hirschwurst:	Eigenproduktion aus Samnauner- & Spisser Jagd, Schweiz/Österreich
Bauchspeck:	Österreich, Deutschland
Salami:	Österreich, Deutschland
Schinken:	Österreich, Deutschland, Italien

Herkunft des von uns verarbeiteten Fleisches:

Rind:	Argentinien H*, Australien**, Brasilien H*, Österreich, Deutschland
Kalb:	Samnauner Milchkalb Schweiz- nach Verfügbarkeit, alternativ- Österreich, Deutschland
Schwein:	Österreich, Deutschland
Geflügel:	Österreich, Deutschland

* kann mit hormonellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein
 ** kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Herkunft des von uns verarbeiteten Fisches:

Thunfisch:	Westlicher Pazifischer Ozean
Lachs:	Norwegen
Garnelen:	Indien

Backwaren und Konditoreiprodukte werden in der Schweiz und in Österreich hergestellt.



PANORAMA RESTAURANT
SATTEL



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

CHF

Römerquelle prickelnd/still	0.33 l	4.60	4.60
	0.75 l	9.20	9.20
Passugger	0.33 l	4.80	4.80
	1 l	9.80	9.80
Allegra	0.33 l	4.80	4.80
	1 l	9.80	9.80
Coca Cola, Fanta-, Sprite, Spezi, Eistee, Apfelsaft	0.20 l	4.00	4.00
	0.40 l	6.50	6.50
Apfelsaft	0.20 l	4.00	4.00
Apfelsaft gespritzt	0.40 l	6.50	6.50
Orangen-, Johannisbeersaft	0.20 l	4.50	4.50
Orangen -, Johannisbeersaft gespritzt	0.40 l	6.50	6.50
Rivella rot, blau	0.33 l	5.80	5.80
Almdudler	0.33 l	5.80	5.80
Almdudler, sugar free	0.33 l	5.80	5.80
Cola Zero	0.33 l	5.80	5.80
Organics Bitter Lemon, Tonic, Ginger Beer	0.25 l	5.00	5.00
Red Bull, Red Bull Sugarfree, Apricot, Peach	0.25 l	5.00	5.00

B I E R

Spaten vom Fass	0.30 l	4.60	4.60
	0.40 l	5.90	5.90
Radler vom Fass	0.30 l	4.60	4.60
	0.40 l	5.90	5.90
Franziskaner Weizen hell vom Fass	0.30 l	5.10	5.10
	0.50 l	7.20	7.20

FLASCHENBIER

Spaten	0.50 l	6.50	6.50
Franziskaner	0.50 l	7.20	7.20
Trumer Pils	0.33 l	5.50	5.50
Appenzeller Quöllfrisch	0.33 l	4.80	4.80
Corona	0.33 l	6.50	6.50
Girun hell (Alpenbrauerei Girun, Tschlin)	0.33 l	6.50	6.50
Guinness Dose	0.50 l	8.90	8.90

FLASCHENBIER 0 %

Corona Cero	0.33 l	6.50	6.50
Franziskaner alkoholfrei	0.50 l	7.20	7.20



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL



CAFÉ & SCHWEIZER CAFÉ- SPEZIALITÄTEN

		EUR	CHF
Espresso		3.90	3.90
Doppelter Espresso		6.80	6.80
Café Crème, Café Hag		4.50	4.50
Cappuccino		5.00	5.00
Milchkaffee		5.00	5.00
Latte Macchiato		5.50	5.50
Café Kirsch	2 cl	9.50	9.50
Café Baileys	2 cl	9.50	9.50
Café Amaretto	2 cl	9.50	9.50
Schümli Pflümli	2 cl	9.50	9.50
Irish Coffee	4 cl	14.00	14.00
Café Fertig	2 cl	9.50	9.50
Café Lutz (Zwetschken)	2 cl	8.50	8.50



HEISSE GETRÄNKE & ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

Tee div. Sorten		3.90	3.90
(Assam/Darjeeling/Früchte/Kamille/Pfefferminz/Rooibos/Kräuter/Green Tea/Hagebutte)			
Apfelpunsch		4.50	4.50
Heisse Schokolade		5.50	5.50
Heisse Schokolade mit Sahne		6.00	6.00
Ovomaltine		5.50	5.50
Ovomaltine mit Sahne		6.00	6.00
Tee mit Rum		7.40	7.40
Holdrio		8.40	8.40
Glühwein		7.50	7.50
Jägertee		8.50	8.50
Lumumba		9.50	9.50
Heisse Oma		9.50	9.50



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL



APERITIFS / LONG DRINKS

EUR CHF

Aperol Spritz		9.50	9.50
Hugo		9.50	9.50
Lillet Rose Berry		9.50	9.50
Weiss Gspritzt süss/ sauer		7.50	7.50
Gin ORGANICS Tonic (Bombay Gin + Tonic 0.25l)	4 cl	13.00	13.00
Gin ORGANICS Lemon (Bombay Gin + Lemon 0.25l)	4 cl	13.00	13.00
Captain Morgan Cola	2 cl	8.50	8.50
Campari Soda	4 cl	7.50	7.50
Campari Orange	4 cl	8.50	8.50
Flying Hirsch	6 cl	7.00	7.00
Flügerl	4 cl	6.00	6.00
Vodka Bull (Vodka 4cl + Red Bull 0.25l)	4 cl	13.00	13.00
Vodka ORGANICS Lemon (Vodka 4cl + Lemon 0.25l)	4 cl	13.00	13.00

SEKT & CHAMPAGNER & WINE

Flaschen sowie Offenweine in bester Qualität,
entdecken sie in unsere Weinkarte.



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL



SPIRITUOSEN

CHF EUR

BLENDED SCOTCH

Ballentines	40 %	2 cl	4.50	4.50
J.W. Black Label	40 %	2 cl	5.50	5.50
Chivas Regal	40 %	2 cl	6.00	6.00

BOURBON

Bulleit 10 years	45.6%	2 cl	7.00	7.00
Jack Daniels	43 %	2 cl	4.00	4.00
Markers Mark	45 %	2 cl	5.50	5.50
Woodford Reserve	45.2%	2 cl	14.00	14.00

COGNAC

Camus	40.0%	2 cl	9.50	9.50
Pierre Ferrand	42.3%	2 cl	9.50	9.50
Remy Martin V.S.O.P	40.0%	2 cl	8.50	8.50
Remy Martin XO	40.0 %	2 cl	16.00	16.00

DESTILLATE

Alte Zwetschke Prinz	41%	2 cl	4.50	4.50
Vielle Prune Studer	42%	2 cl	7.50	7.50
Marillenbrand	38%	2 cl	4.50	4.50
Obstler	38%	2 cl	4.50	4.50
Chrüter	42%	2 cl	4.50	4.50
Kirsch	38%	2 cl	4.50	4.50
Williams	38%	2 cl	4.50	4.50
Williams mit Birne	38%	2 cl	5.00	5.00

GIN

Bombay	47%	2 cl	4.00	4.00
Botanist	46%	2 cl	4.50	4.50
Hendricks	44%	2 cl	4.50	4.50
Illusionist	45%	2 cl	4.50	4.50
Monkey 47	47%	2 cl	4.50	4.50
Vege Gin	42.5%	2 cl	6.00	6.00

GRAPPA

Berta Tre Soli Tre	43 %	2 cl	12.50	12.50
Moscato	41 %	2 cl	7.00	7.00

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	40 %	2 cl	4.50	4.50
---------------	------	------	------	------

LIKÖRE/BITTER

Amaretto	28%	2 cl	4.50	4.50
Appenzeller	30%	2 cl	5.00	5.00
Jägermeister	35%	2 cl	5.00	5.00
Averna	40%	2 cl	5.00	5.00
Baileys	40%	2 cl	4.50	4.50
Frangelico	20%	2 cl	4.50	4.50
Fernet Branca	35%	2 cl	5.00	5.00
Ramazotti	30%	2 cl	5.00	5.00
Limoncello	30%	2 cl	4.00	4.00
Southern Comfort	35%	2 cl	4.00	4.00
Sambuca	40%	2 cl	4.00	4.00

RUM

Bacardi	37.5%	2 cl	4.50	4.50
Bacardi Carta Negra	37.5%	2 cl	5.00	5.00
Don Papa	40%	2 cl	7.50	7.50
Captain Morgan	37.5%	2 cl	4.50	4.50
Plantation XO	40%	2 cl	9.50	9.50
Zacapa XO	40%	2 cl	12.50	12.50

VODKA

Absolut	40%	2 cl	4.00	4.00
Belvedere	40%	2 cl	6.00	6.00
Grey Goose	40%	2 cl	6.00	6.00

SINGLE MALT

Aberlour 16 years	43 %	2 cl	11.00	11.00
Dalwhinnie 15 years	43 %	2 cl	7.00	7.00
Glenmorangie 18 years	43 %	2 cl	12.00	12.00
Glenlivet 18 years	40 %	2 cl	11.00	11.00
Highland Park 18 years	43 %	2 cl	16.00	16.00
Lagavulin 16 years	43 %	2 cl	9.00	9.00
Macallan 12 years	40 %	2 cl	11.00	11.00

TEQUILA

Los Muertos Cristalino	35%	2 cl	7.50	7.50
Padre Blanco	38%	2 cl	7.50	7.50
Padre Reposado	38%	2 cl	10.00	10.00



PANORAMA RESTAURANT
SÄTTEL

