



*Herzlich Willkommen im
Restaurant & Hotel ***
Huus 74*

Regionale Produkte, Marktfrisch,
Leidenschaft, Freundlichkeit,
Kreativität & Kulinarischer Genuss...

Das sind in unserem Team
nicht nur zierende Adjektive,
sondern unsere gelebte Betriebs-Philosophie.

Wir wünschen Ihnen einen
«Guten Appetit»

Vorspeisen

Grüner Salat

9.50

mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Gemischter Salat

12.50

verschiedene Salate

mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Bruschetta Tricolore

14.50

mit hausgemachtem Huus74 Brot, garniert mit
marinierten Tomatenwürfel,
Basilikum-Pesto mit Burratacremé

Tomatensalat

16.50

serviert mit Burrata, an Olivenöl
und Balsamico Glass

Tatar vom Rind

klein **19.50**

Rindfleisch Tatar mit Butter, Zwiebeln, Chiliöl,

gross **29.50**

kleinem Salatbouquet und hausgemachtem Huus74 Knoblibrot

separat servieren wir dazu: Whisky, Cognac, Brandy

4cl +4.00

Suppe

Tomatensuppe

9.50

mit Basilikumöl

Hausgemachte Pasta Gerichte

Tagliatelle alla Boscaiola	26.50
Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck, Rahmsauce und rotem Radicchio	
+ zusätzlich mit Rindsfiletstreifen	+8.50

Traditioneles Gericht

Kutteln	26.50
in Tomatensauce, Kümmel serviert mit Knoblibrot und Rosmariekartoffel	

Fisch Gericht

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee *	36.50
mit Safransauce und frischem Marktgemüse	

Vegi Gerichte

Hausgemachtes Rösti	24.50
mit frischem Marktgemüse, überbacken mit 12 Monate gereiftem Greyerzer-Käse	

Unsere Fleisch Gerichte

Rindsentrecôte « Café de Paris» *	49.50
mit Hausgemachter Café-de-Paris Sauce und frischem Marktgemüse	
Rindsentrecôte Stroganoff *	39.50
an Paprikarahmsauce	
«Aus der Region» Kalbsleberli - "Es het so lang es het"	35.50
an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti	
«Natura-Beef» Rindsbratwurst (180g)	18.50
an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti Produziert von der Familie Furrer-Sidler aus Krumbach	
Schweinsschnitzel paniert *	29.50
serviert mit frischem Marktgemüse	
Cordon Bleu vom Schwein *	34.50
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb «Das Original» *	43.50
serviert mit frischem Marktgemüse und Preiselbeeren	
Cordon Bleu vom Kalb *	48.50
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	

Huus 74 - Spezial

600 g - Cordon Bleu vom Schwein *

64.50

Das gesamt Gewicht beträgt minimum 600g!
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken,
dazu frisches Marktgemüse

Fitness Gerichte

Fitnesssteller Zanderknusperli

26.50

serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Tartarsauce

Fitnesssteller Pouletbrust

25.50

serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Kräuterbutter

Wir servieren unsere Cordon Bleu und Schnitzel auch als Fitnesssteller!

***Beilage zu Ihrer Auswahl:**

- Huus74 Frites
- Rosmarin-Bratkartoffel
- Wildreis
- Hausgemachte Tagliatelle
- Parmesan Risotto
- Hausgemachte Röstli (Aufpreis von CHF 4.00)

DEKLARATIONEN

Fleisch

Kalb, Schwein • Schweiz
Rind • Schweiz, Irland, Paraguay
Poulet, Chicken Nuggets • Schweiz, EU artgerechte Haltung
Lamm • Europa • Australien
Parmaschinken • Italien
Scharfe Salami • Italien
Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz
Reh • stammen aus regionaler Jagd, Europa (Österreich)
Hirsch, Wildschwein • aus der Schweiz, Europa (Österreich)

Fleisch

Aus NICHT-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Fisch und Fangart

Felchen • Schweiz - Fa. Zwimpfer, Sursee, Wild, Netz
Forellenknusperli • Schweiz
Black Tiger Krevetten • Vietnam, Zucht, Golden Shrimps
Meeresfrüchte • Vietnam
Miesmuscheln, Vongole • Italien
Zander • Holland
Wolfsbarsch • Schweiz, Türkei
Lachs Wildfang • China

Brot (Hausgemacht)

Wir backen unser Brot aus Mehl (Schweiz), Olivenöl, Salz, Wasser und Hefe selbst.

Eier

Wir beziehen unsere Eier von Hof Hegel, Fam. Villiger-Nick Hegel 2, 6233 Büron

Allergene / Zutaten

Unsere Mitarbeitende sind bei Fragen bezüglich der Zutaten, Allergene und Inhaltsstoffe unserer Gerichte gerne für Sie da.

Weizenunverträglichkeit / Weizensensitivität

Auf Wunsch servieren wir glutenfreien Pizzateig.

Alkohol und Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.

Vielen Dank, Ihr Panorama Team

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Crème Brûlée

CHF 13.50

Eine Süßspeise aus Eigelb, Zucker, Rahm, Vanilleschoten
mit der besonderen Karamellkruste

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 11.50

Der Klassiker aus Italien

Biskuit, Mascarpone, pasteurisiertem Eigelb, Kaffee,
verfeinert mit Amaretto

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes, lauwarmes Schoggi-Küchlein

CHF 12.50

mit Bananen-Rahmglace und Rahm

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Apfelchüechli

CHF 12.50

mit Vanille-Rahmglace und Rahm

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

“Kaiserschmarrn”

CHF 14.50

mit Rosinen, Zwetschgen-Sorbet

und hausgemachtem Zwetschgenkompott

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

DIE KLEINEN SÜNDEN



AFFOGATO

Vanille-Rahmglace,
Espresso

Auf Wunsch mit Ice-Café Rahmglace

CHF 7.50



MINI BANANENSPLIT

Vanille-Rahmglace,
Bananen,
Schoggisauce, Rahm

CHF 8.50

DIE KLEINEN SÜNDEN



MINI DÄNEMARK

Vanille-Rahmglace,
Schoggisauce, Rahm

CHF 7.50

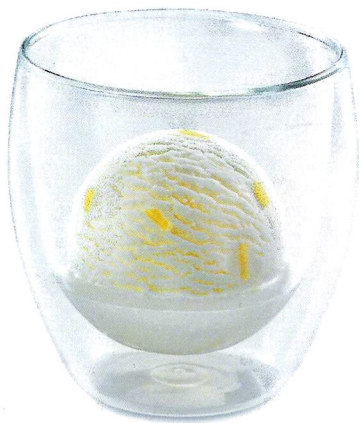


MINI CARAMELITO

Caramel-Rahmglace
Caramel-Crunch,
Caramelsauce, Rahm

CHF 7.50

KLEINE SÜNDEN



FRECHER WILLI

Birnen-Sorbet,
Vieille Williams

CHF 8.50



COLONEL FRESH

Eine Kugel Zitronen Sorbet mit Limetten
mit frischer Pfefferminze
und Vodka

CHF 8.50

KLEINE SÜNDEN



HIMOLETTO SPRITZ

Eine Kugel Himbeersorbet
mit Aperol, prickelndem Prosecco

CHF 8.50



ALTE ZWETSCHGE

Eine Kugel Zwetschgen-Sorbet
in harmonischer Verbindung
mit Vieille Prune

CHF 8.50

FÜR DEN GROSSEN GENUSS



COUPE DÄNEMARK

Vanille-Rahmglace,
Schoggisauce, Rahm

CHF 11.50



BANANENSPLIT

Vanille-Rahmglace, Bananen,
Schoggisauce, Rahm

CHF 12.50

FÜR DEN GROSSEN GENUSS



CARMELITO

Caramel-Rahmglace,
Caramel-Crunch,
Caramelsauce, Rahm

CHF 11.50



COUPE PANORAMA

Caramel, Stracciatella,
Chocolat , Rahm

CHF 9.50 / 13.50

FÜR DEN GROSSEN GENUSS



ICE COFFEE

Café-Rahmglace, Espresso,
Rahm

CHF 11.50



TROPIC

Kokosnuss-Glace, Mango-Sorbet,
frische Ananas, Kokosraspeln,
Rahm

CHF 12.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



KINDER ÜBERRASCHUNG

Eine Kugel Glace nach Wahl
mit einer speziellen Dekoration

NUR FÜR DICH

CHF 6.50



BIRDY

Schoggi-Glace

CHF 7.50

LANG ANHALTENDER GENUSS



FRAPPÉ

Diverse Aromen

CHF 8.00

EIS SORTEN



VANILLE

Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.



CAFÉ

Cremige Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Aroma von feinstem Kaffee.



STRACCIATELLA

Der beliebte, italienische Rahmglace-Klassiker mit fein gehobelten Schokolade-Spänen.



CHOCOLAT

Feinste Schokoladen-Rahmglace, veredelt mit hochwertigen Schokolade-Stückchen.



CARAMEL

Cremige Caramel-Rahmglace in Kombination mit den beliebten Rahmtäfelchen aus dem Lächerli Huus.

Preis pro KugelCHF 4.00

RahmzuschlagCHF 1.50

EIS SORTEN



ERDBEER

Cremige Erdbeer-Rahmglace,
verfeinert mit
auserlesenen Erdbeer-Stückchen.



BAUMNUSS

Feinste Rahmglace in Kombination
mit knusprigen, caramelisierten
Baumnuss-Stückchen.



BANANE

Fruchtige Bananen-Rahmglace,
mit auserlesenen Bananen-Stückchen
und cremiger Struktur.



KONFETTI

Buntes Rahmglace für Kinder,
mit feinem Vanille-Geschmack
und farbigen Zuckerstreuseln.



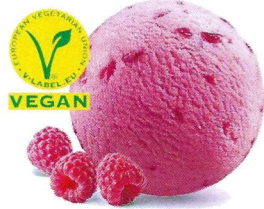
KOKOS

Exotisch verführerische,
mit edlen Kokos-Raspeln
verfeinerte Kokosmilch-Glace

Preis pro KugelCHF 4.00

RahmzuschlagCHF 1.50

EIS SORTEN



HIMBEER

Erfrischendes Sorbet mit ausgewogenem Himbeer-Geschmack und Himbeer-Stückchen.



ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.



ZWETSCHGEN

Erfrischend fruchtiges Zwetschgen-Sorbet, verfeinert mit aromatischen Zwetschgen-Stückchen.



BIRNEN

Edles Birnen-Sorbet, verfeinert mit süßem Birnen-Pürée und echten Williamsbirnen-Stückchen.



MANGO

Fruchtig-exotisches Mango-Sorbet, veredelt mit reifen, saftigen Mango-Stückchen.

Preis pro Kugel CHF 4.00

Rahmzuschlag CHF 1.50



Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren,
das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich
hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm,
Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.

Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Die Bilder zeigen ausschliesslich Serviervorschläge.

inkl. MwSt.

Online Karte



Für unsere KLEINEN Gäste



«ich weiss nicht»

14.50

Schweinschnitzel paniert mit Huus74-Frits

«Papi... was ist das»

14.00

Schweineschnitzel nature mit Rahmsauce und Huus74-Frits

«ich habe keinen Hunger»

11.00

Spaghetti mit Tomatensauce

«ich will das nicht»

11.00

Spaghetti mit Rahmsauce

«ist mir egal»

13.50

Chicken Nuggets mit Huus74-Frits

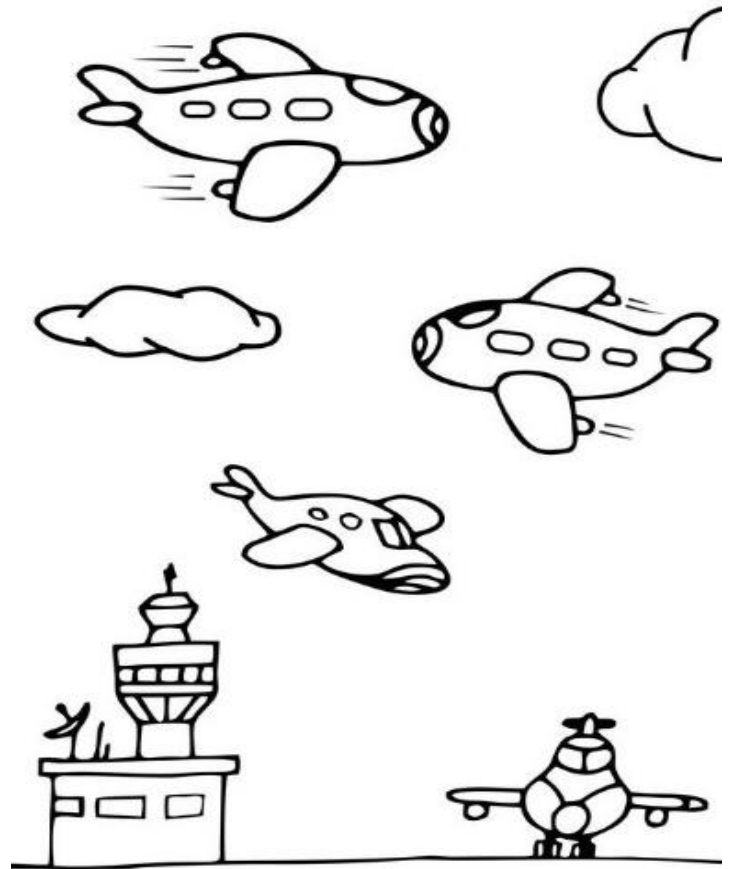
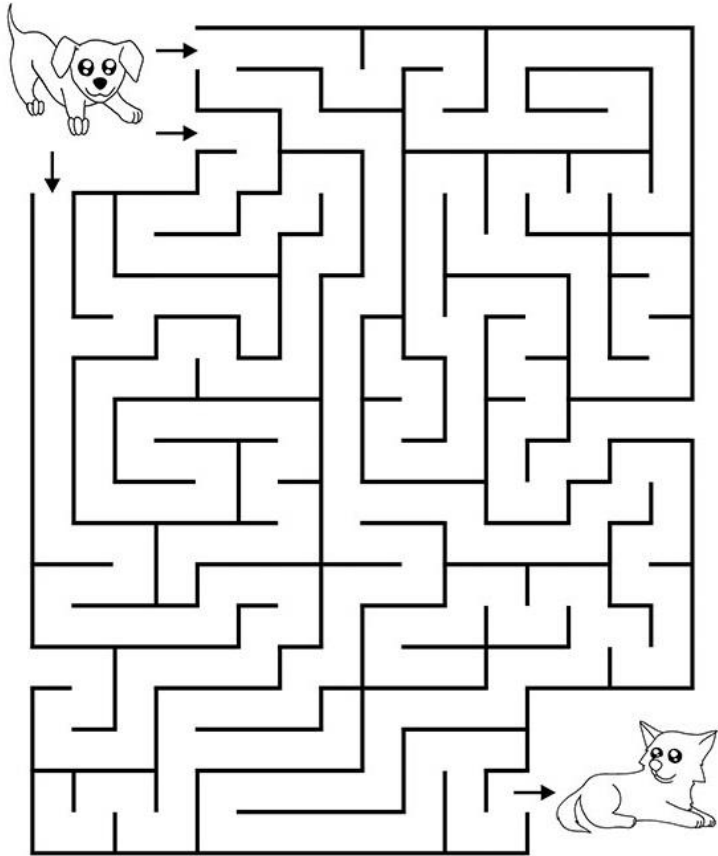
«dann halt das»

6.50

Portion Huus74-Frits



Finde den richtigen Weg durch das Labyrinth.



Schau genau hin und kreise die 10 Unterschiede im unteren Bild ein.
Du kannst das Bild auch gerne ausmalen :)

