

Hotel Holiday Thun



**Vor der Vorstellung geniessen
pünktlich zum Musical**

2 Gänge - CHF 38

Gwattstrasse 1, 3604 Thun

033 334 67 67



Kultmusical Grease

Thunerseespiele

MENÜ



MENU

1. Gang

Gazpacho

mit knusprigen Brotcroutons

2. Gang

Roastbeef, kalt aufgeschnitten

mit hausgemachter Tartarsauce, saisonalem
Salatbouquet und Golden Fries

oder

Gebratenes Zanderfilet

an feiner Senfbuttersauce, mit lauwarmem
Kartoffelsalat, Senfkörnern und Gurkenscheiben

CHF 38.00

DESSERTS

Panna Cotta im Glas

Mit Waldbeerenkompott und frischen Beeren.

CHF 8.50

Tiramisu mal anders

Luftige Mascarpone-Crème, Löffelbiskuit,
Kakao und eine Kugel Mokka-Glace.

CHF 13.50

Affogato

Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso.

CHF 12.50





Hotel Holiday

Gwattstrasse 1 CH-3604 Thun Switzerland
info@holidaythun.ch | +41 33 334 67 67



HOTEL RESTAURANT HOLIDAY



Sommerspeisekarte

SOMMERGENUSS AM SEE

Sommerkarte / Summer Menu

VORSPEISEN / STARTERS

Bunter Sommersalat

CHF 14.00

Knackige Blattsalate der Saison mit Avocado, Grapefruit und Radieschen, verfeinert mit einer klaren Peperoni-Vinaigrette.

Fresh seasonal leaf salad with avocado, grapefruit and radishes, refined with a clear pepper vinaigrette.

Mit gebratenen Krevetten • CHF 14.00

With sautéed prawns • CHF 14.00

Burrata & Bunte Tomaten

CHF 18.50

Cremige Burrata auf bunten, sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico und gerösteter Focaccia.

Creamy burrata served on colorful vine-ripened tomatoes, finished with fresh basil, balsamic vinegar and toasted focaccia.

Rindscarpaccio

CHF 23.00

Hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Rucola, Pinienkernen,

Parmesanspänen und feinem Zitronenöl.

Thinly sliced raw beef carpaccio with arugula, pine nuts, Parmesan shavings and lemon-infused olive oil.

Vitello Tonnato

CHF 29.00

Zarte Kalbfleischtranchen an klassischer Thunfisch-Kapernsauce.

Delicate veal slices served with a traditional tuna and caper sauce.

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Thai Curry mit gebackenem Tofu

CHF 32.00

Aromatisches Thai Curry mit saisonalem Gemüse und knusprig gebackenem Tofu, serviert mit Basmatireis.

Thai curry with seasonal vegetables and crispy baked tofu, served with fragrant basmati rice.

Safranrisotto

CHF 28.00

Cremiges Risotto mit feinem Safran, Parmesan und frischen Kräutern.

Creamy saffron risotto with Parmesan cheese and fresh herbs.

AUS SEE & MEER / FROM LAKE & SEA

Gebratene Lachsforelle

CHF 42.00

Frisches Lachsforellenfilet auf Gerstenrisotto, abgerundet mit einer feinen Beurre-Blanc-Sauce.

Pan-seared trout fillet served on barley risotto with a delicate beurre blanc sauce.

Eglifilets im Bierteig

CHF 38.00

Goldbraun gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln, saisonalem Gemüsebouquet und hausgemachter Sauce Tartare.

Golden fried perch fillets in beer batter, served with boiled potatoes, seasonal vegetables and homemade tartar sauce.

Spaghetti Vongole

CHF 29.00

Mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl.

Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic, parsley and olive oil.



AUS DER METZGEREI & VOM GRILL / BUTCHER'S SELECTION & GRILL

Poulet Suprême

CHF 38.00

Saftig gebratenes Poulet Suprême
auf würzigem Risotto mit Cherrytomaten.
Juicy chicken suprême served on savory risotto
with cherry tomatoes.

Simmentaler Kalbs Cordon Bleu

CHF 46.00

Gefüllt mit Trutenschinken, Bergkäse
und Raclettekäse.
Mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Filled with turkey ham, mountain cheese
and raclette. Served with parsley potatoes
and seasonal vegetables.

Rinds-Entrecôte

CHF 52.00

Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl.
Grilled beef entrecôte served with arugula,
shaved Parmesan and olive oil.

Beilage nach Wahl / Choice of Side Dish

Risotto | Basmatireis | Pommes frites
| Saisonales Gemüse
Risotto | Basmati rice | French fries
| Seasonal vegetables

Zusätzliche Beilage CHF 6.00

Additional side dish CHF 6.00

DESSERTS

Panna Cotta im Glas

CHF 12.50

Mit Waldbeerkompott und frischen Beeren.
Panna cotta served with wild berry compote
and fresh berries.

Tiramisu mal anders

CHF 13.50

Luftige Mascarpone-Crème, Löffelbiskuit,
Kakao und eine Kugel Mokka-Glace.
Mascarpone cream, ladyfingers, cocoa
and a scoop of mocha ice cream.

Affogato

CHF 8.50

Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso.
Vanilla ice cream topped with freshly
brewed espresso.

Das Hotel Restaurant Holiday Team wünscht Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt und «À Guete»!
The Hotel Restaurant Holiday Team wishes you an enjoyable dining experience and bon appétit!

Informationen zu Allergenen / Allergen Information

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne
zur Verfügung.

For information regarding allergens and intolerances, please contact our service staff.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 81 % Mehrwertsteuer.

All prices are quoted in Swiss Francs (CHF) and include 81% VAT.

DANKE
SCHÖN



HOTEL RESTAURANT HOLIDAY



Lunchkarte

SOMMERGENUSS AM SEE

Vorspeisen

Bunter Sommersalat

Knackige Blattsalate der Saison mit Avocado, Grapefruit, Orange und Radieschen, verfeinert mit einer leichten Peperoni-Vinaigrette.

Fresh seasonal leaf salad with avocado, grapefruit, orange and radishes, served with a light pepper vinaigrette.

CHF 14.00

Mit gebratenen Krevetten + CHF 14.00 / With sautéed prawns + CHF 14.00

Burrata & Tomaten

Cremige Burrata auf sonnengereiften Tomatenscheiben, begleitet von Basilikum, Tomatencreme, Aceto Balsamico und Focaccia.

Creamy burrata served on vine-ripened tomatoes with basil, tomato cream, balsamic glaze and focaccia.

CHF 18.50

Flammkuchen

Flammkuchen Lachs & Shrimps

Knusprig gebackener Flammkuchen, belegt mit feinem Lachs, Shrimps und Crème fraîche.
Crispy tarte flambée topped with salmon, shrimps and crème fraîche.

CHF 24.00

Flammkuchen Griechischer Art

Knusprig gebackener Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und mediterranen Aromen.
Crispy tarte flambée with feta cheese, peppers and Mediterranean flavours.

CHF 22.00

Flammkuchen Vegan

Knusprig gebackener Flammkuchen mit einer Auswahl von sieben frischen Gemüsesorten.
Crispy vegan tarte flambée topped with a selection of seven fresh vegetables.

CHF 22.50

Süsse Versuchung

Hausgemachter Kuchen des Tages

Täglich frisch zubereitete Kuchenspezialität aus unserer Patisserie.
Freshly homemade cake of the day.

CHF 7.00

Informationen zu Allergenen

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung.
For information regarding allergens and intolerances, please contact our service staff.

Das Holiday Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und „Ä Guete“!
The Holiday Team wishes you an enjoyable dining experience and bon appétit!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.
All prices are quoted in Swiss Francs (CHF) and include 8.1% VAT.

HOLIDAY

Hotel & Restaurant Thunersee

HOLIDAY DRINKS COLLECTION

Pure Refreshment

Crafted Without Alcohol

Business • Leisure • Hospitality

HOLIDAY

Hotel & Restaurant Thunersee

MINERALWASSER

Arkina Blau	50 cl	CHF 5.50
Arkina Blau	100 cl	CHF 9.50
Arkina Grün	50 cl	CHF 5.50
Arkina Grün	100 cl	CHF 9.50
San Pellegrino	10 cl	CHF 5.00

SOFT DRINKS

Coca-Cola	33 cl	CHF 5.50
Coca-Cola Zero	33 cl	CHF 5.50
Sprite	33 cl	CHF 5.50
Fanta Orange	33 cl	CHF 5.50
Rivella Rot	33 cl	CHF 5.50
Rivella Blau	33 cl	CHF 5.50
Ramseier Apfelschorle	33 cl	CHF 5.50
Ramseier Süssmost	33 cl	CHF 5.50
Michel Orangensaft	20 cl	CHF 5.50

HOLIDAY

Hotel & Restaurant Thunersee

PREMIUM REFRESHMENTS

Lemonaid Limette	33 cl	CHF 6.50
ChariTea Mate	33 cl	CHF 6.50
ChariTea Mint	33 cl	CHF 6.50
Club Mate	33 cl	CHF 6.50
Kombucha Classic	33 cl	CHF 7.50
MAD Matcha	33 cl	CHF 7.50
Focuswater Care	33 cl	CHF 6.50
Focuswater Active	33 cl	CHF 6.50
Focuswater Immunity	33 cl	CHF 6.50

HOLIDAY SIGNATURE MOCKTAILS

Holiday Spritz REBELS Spritz · Orange · Soda	CHF 12.00
Lake Breeze Martini Vibrante · Alp Tonic · Orange	CHF 12.00
Berry Sunset Jsotta Rosso · Alp Wild Berry · Beeren	CHF 12.00
Thunersee Tonic Tanqueray 0.0 · Fever Tree Mediterranean · Rosmarin	CHF 14.00
Alpine Mule REBELS Rum · Ginger Ale · Limette	CHF 13.00

ALKOHOLFREIE WEINE

VIVO Bianco	1 dl	CHF 7.50
	75 cl	CHF 42.00
VIVO Rosé	1 dl	CHF 7.50
	75 cl	CHF 42.00
Cero Coma Tinto	1 dl	CHF 7.50
	75 cl	CHF 42.00

ALKOHOLFREIE BIERE

Feldschlösschen 0.0	33 cl	CHF 6.00
Feldschlösschen 0.0 Zitrone	33 cl	CHF 6.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	CHF 7.50
Guinness 0.0	44 cl	CHF 8.50
Möhl Easy Apple 0.0	33 cl	CHF 6.50

Für Allergien und Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST.
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Hotel & Restaurant Thunersee

Das Holiday Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und «Ä Guete».

[QR Code]
Website · Seminare
Events · Reservierung

Dessert- & Glacekarte



Coupes

Coupe Danmark

Feine Vanille-Glace mit warmer Schokoladensauce und Rahm.

Vanilla ice cream served with warm chocolate sauce and whipped cream.

CHF 12.50

Coupe Romanoff

Vanille-Glace mit frischen Erdbeeren und Rahm.

Vanilla ice cream with fresh strawberries and whipped cream.

CHF 12.50

Banana Split

Vanille-Glace mit Bananenhälften, Mandelsplittern und Rahm.

Vanilla ice cream with banana halves, almond flakes and whipped cream.

CHF 12.50

Ice Café

Kaffee-Glace mit Mokka und Rahm.

Coffee ice cream with mocha flavour and whipped cream.

CHF 12.50

Affogato

Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso.

Vanilla ice cream topped with freshly brewed espresso.

CHF 8.50

Süsse Versuchung

Hausgemachter Kuchen des Tages

Täglich frisch zubereitete Kuchenspezialität aus unserer Patisserie.

Freshly homemade cake of the day.

CHF 7.00

Eis & Sorbet

Glace

Vanille | Pistache | Schokolade | Erdbeere | Kaffee

Vanilla | Pistachio | Chocolate | Strawberry | Coffee

Sorbet

Zitrone | Himbeere

Lemon | Raspberry

Preis pro Kugel CHF 5.00 | Price per scoop CHF 5.00

Rahmzuschlag CHF 2.00 | Whipped cream supplement CHF 2.00



Informationen zu Allergenen

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung.

For information regarding allergens and intolerances, please contact our service staff.

Das Holiday Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und „Ä Guete“!

The Holiday Team wishes you an enjoyable dining experience and bon appétit!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

All prices are quoted in Swiss Francs (CHF) and include 8.1% VAT.

Hotel Holiday

MENÜ

1. AUGUST 2026



MENU

1. AUGUST 2026

Zweigänger – CHF 49.00 | Dreigänger – CHF 59.00

VORSPEISE

Sommersalat

Scampi | Zitrus | Melone

Kleiner bunter Sommersalat mit Grapefruit, Orange und Melone, dazu gebratene Scampi.

oder

Topinambursuppe

Geräucherte Entenbrust | Safran

Cremige Topinambursuppe mit geräucherter Entenbrust und luftigem Safranschaum.

HAUPTGANG

Rindsentrecôte

Chimichurri | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Rosa gebratenes Rindsentrecôte am Stück, mit hausgemachtem Chimichurri, Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse.

oder

Zanderfilet

Beurre blanc | Gurken-Limetten-Risotto | Marktgemüse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an feiner Beurre blanc, mit cremigem Gurken-Limetten-Risotto und saisonalem Marktgemüse.

DESSERT

Mokka-Panna Cotta

Beeren | Passionsfrucht

Mokka-Panna Cotta mit marinierten Beeren und Passionsfruchtsorbet.



Hotel Holiday

Gwattstrasse 1 CH-3604 Thun Switzerland

info@holidaythun.ch | +41 33 334 67 67

