

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.