

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

