

LUNCHKARTE HERBST

Genussvoll durch den Herbst – mit saisonalen Zutaten und feiner Küche am Thunersee.
Enjoy the flavours of autumn with seasonal ingredients and fine cuisine by Lake Thun.

VORSPEISEN

STARTERS

Kopfsalat

Halber Kopfsalat mit gekochtem Ei, knusprigen Brotcroutons und feinen Bresaola-Streifen
Half a head of lettuce with boiled egg, crispy bread croutons and fine strips of bresaola

CHF 14.50

Burrata & bunte Tomaten

Zarte Burrata auf sonnengereiften, bunten Tomaten, dazu Basilikum, Tomatencreme, Aceto Balsamico und Focaccia

Delicate burrata served with ripe, colourful tomatoes, basil, tomato cream, balsamic vinegar and focaccia

CHF 19.50

Bunter Herbstsalat

Knackige Blattsalate der Saison mit Italian- oder French-Dressing

Fresh seasonal leaf salads with Italian or French dressing

CHF 12.50

Topinambur-Suppe

Feine Topinambur-Suppe, verfeinert mit geriebener Haselnuss

Delicate Jerusalem artichoke soup finished with grated hazelnuts

CHF 13.50

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Risotto Sant'Andrea mit saisonalen Mischpilzen

Aromatisches Risotto mit einer Auswahl saisonaler Mischpilze

Risotto with a selection of seasonal wild mushrooms

CHF 28.00

Risotto Sant'Andrea mit Hokkaido-Kürbis

Aromatisches Risotto mit saisonalem Hokkaido-Kürbis

Aromatic risotto with seasonal Hokkaido pumpkin

CHF 27.00

Rigatoni mit Rindfleischstreifen

Rindfleischstreifen, Peperoni und würzige Paprikarahmsauce

Rigatoni with strips of beef, peppers and a savoury paprika cream sauce

CHF 29.50

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti mit aromatischer Tomatensauce

Spaghetti with a rich and aromatic tomato sauce

CHF 22.50

Ossobuco vom Kalb

Zart geschmortes Kalbs-Ossobuco mit feinem Safranrisotto

Slow-braised veal ossobuco served with delicate saffron risotto

CHF 39.50



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN – ALSATIAN-STYLE FLATBREAD

Flammkuchen Lachs & Shrimps

Knusprig gebacken mit feinem Lachs, Shrimps und Crème fraîche
Crispy baked flatbread with salmon, prawns and crème fraîche

CHF 25.00

Flammkuchen nach griechischer Art

Mit Hirtenkäse, Peperoni und mediterranen Aromen
With feta cheese, peppers and Mediterranean flavours

CHF 22.50

Flammkuchen Vegan

Knuspriger Flammkuchen mit einer Auswahl von sieben frischen Gemüsesorten
Crispy vegan flatbread with a selection of seven fresh vegetables

CHF 22.50

SÜSSE VERSUCHUNG

SOMETHING SWEET

Hausgemachter Kuchen des Tages

Täglich frisch zubereitete Kuchenspezialität aus unserer Patisserie
Freshly prepared cake of the day from our pastry kitchen

CHF 7.00

Tiramisu mal anders

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

CHF 12.50



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

ALLERGEN INFORMATION

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung.
Please ask our service team if you have any allergies or food intolerances.

Das Holiday Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt am Thunersee und „Ä Guete“!
The Holiday Team wishes you a delightful stay by Lake Thun and bon appétit!

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

