



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte

Apéro

Menus Italienisch

Menus International

Menus Schweizerisch

Menus Thailändisch

Menus Vegetarisch / Dessert

Getränke

Bar-Karte



Apéro

Bei den Apéro-Häppchen werden unter anderem unsere hauseigenen Produkte vom Erlebnishof Fronalp verwendet.

Panorama

Kräuterfrischkäse auf Olivenbrot
Rindstatar auf Rusticobrot
Rauchlachs auf Weissbrot

CHF 14.50 / Person

Schwiizer Stube

Schinkengipfeli
Greyerzer-Käseküchlein
Gemüsesticks mit Dipp

CHF 9.50 / Person

Light

Chips
Nüssli

CHF 3.50 / Person

Il Gusto

Chips / Nüssli
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken
und Basilikumbutter
Antipasti
Oliven
Tomaten Mozzarella Spiesschen
Grissini
Getrocknete Tomaten

CHF 13.50 / Person

Siam

Vegetarische Frühlingsrolle
Satay-Spiesschen
Thai Samosa
Gebackene Krevette
Serviert mit süsser Pflaumen-Chili
und mit Erdnussauce

CHF 19.00 / Person

Aufpreis für Location pro Person

Terrasse Panorama (nach Verfügbarkeit)

CHF 5.00

Bauernhof, Tipi-Zelt

CHF 10.00

Waldpark

CHF 15.00



SWISS HOLIDAY PARK

Menüs Italienisch

Italienisch 1

Grüner Salat mit italienischem Dressing

X

Pasta-Bufferet

Bufferet mit Pasta und vier verschiedenen Saucen
Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto
Und geriebenem Parmesan

Für 11 - 200 Personen

CHF 26.00 / Person

Im Ristaurante Il Gusto, Meetings & Events Bereich

Italienisch 2

Grüner Salat mit italienischem Dressing

X

Pizza & Pasta Plausch

Bufferet mit Pasta und vier verschiedenen Saucen
Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto
Und geriebenem Parmesan

Verschiedene Pizzen serviert
Margherita, Prosciutto, Funghi, Diavolo

Für 11 - 50 Personen

CHF 29.50/ Person

Im Ristaurante Il Gusto

Die Pasta wird als Bufferet für die Gäste vorbereitet.
Die Pizzen für 4 - 5 Personen werden in die Mitte der Tische gestellt und immer wieder aufgefüllt.



SWISS HOLIDAY PARK

Menüs International

International 1

Gemischter Salat mit französischem Dressing

X

Pouletbrust

Gebratene Schweizer Pouletbrust, an einer Champignon-Rahmsauce,
Pommes frites und saisonalem Gemüse

Für 5 - 200 Personen

CHF 38.00 / Person

International 2

Gemischter Salat mit französischem Dressing

X

Roastbeef

Rosa gegartes Roastbeef mit Thymianjus, Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

Für 20 - 200 Personen

CHF 48.00 / Person

Im Ristaurante Il Gusto, Schwiizer Stube, Meetings & Events Bereich



SWISS HOLIDAY PARK

Menüs Schweizerisch

Schweizerisch 1

Grüner Salat mit französischem Dressing

X

Rinds-Gehacktes mit Pasta, Apfelmus
und geriebenem Parmesan

Für 11 – 200 Personen

CHF 23.50 / Person

Schweizerisch 2

Gemischter Salat mit französischem Dressing

X

Innerschweizer Cordon Bleu
Schweinsschnitzel, gefüllt mit Schinken
und Muotathaler Bergkäse,
serviert mit Pommes frites
und saisonalem Gemüse

Für 5 – 200 Personen

CHF 42.00 / Person

Schweizerisch 3

Gemischter Salat mit französischem Dressing

X

Rindsfilet
Medium gebratene Rindsfilet-Tranchen
an Thymianjus, Kräuterbutter,
gebratenen Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Für 11 – 200 Personen

CHF 55.00 / Person

Ristorante Il Gusto, Meetings & Events Bereich

Nach Wunsch servieren wir den Gästen das Cordon Bleu auch mit Kalbsfleisch.
Dies würde mit einem Aufpreis von CHF 8.-
verrechnet werden.



SWISS HOLIDAY PARK

Menüs Thailändisch

Thailändisch 1

Gemischte Vorspeisenplatte
Frühlingsrolle, Thai Samosa,
Satay-Spiesse, knusprige Crevetten
serviert mit süsser Pflaumen-Chili-
und Erdnussauce

X

Sweet & Sour mit Schweizer Poulet
Knuspriges, süss-saures Pouletbrust
mit Peperoni, Tomaten und frischer Ananas
Gedämpfter, weisser Reis

Thailändisch 2 (Sharing)

Gemischte Vorspeisenplatte
Frühlingsrolle, Thai Samosa,
Satay-Spiesse, knusprige Crevetten
serviert mit süsser Pflaumen-Chili-
und Erdnussauce

X

Ginger Beef
Marinierte Rindsfilet-Streifen mit Ingwer
und Gemüse, gewürzt mit Sojasauce

Panaeng Curry mit Schweizer Pouletbrust
Pouletbruststreifen an feurig, roter
Panaeng-Currysauce mit frischem Gemüse

Pad Thai mit Tofu
Traditionelles thailändisches Nudelgericht
mit Gemüse, Eier, Erdnüssen
und einer schmackhaften Sauce
Gedämpfter, weisser Reis

Thailändisch 3 (Sharing)

Gemischte Vorspeisenplatte
Frühlingsrolle, Thai Samosa, Satay-Spiesse,
knusprige Crevetten, serviert mit süsser
Pflaumen-Chili- und Erdnussauce

X

Tom Kha Gai
Geflügel-Kokos-Cremesuppe

X

Sweet & Sour mit Schweizer Poulet
Knuspriges, süss-saures Pouletbrust
mit Peperoni, Tomaten und frischer Ananas

Panaeng Curry mit Ente
Knusprige Ente, tranchiert, an feurig, roter
Panaeng-Currysauce mit frischem Gemüse und
Litschi

Ginger Beef
Marinierte Rindsfilet-Streifen
mit Ingwer und Gemüse, gewürzt mit Sojasauce

Fried Rice
Gebratener Reis mit Crevetten und Ananas
Gedämpfter, weisser Reis

X

Limonen Panna Cotta mit Mango

Im Thai Restaurant Siam

Menu 1: Für 1 - 20 Personen

Menu 2 & 3: Für 1 - 60 Personen

Menu 1: CHF 47.50 / Person

Menu 2: CHF 54.00 / Person

Menu 3: CHF 85.00 / Person



SWISS HOLIDAY PARK

Menüs Vegetarisch / Dessertoptionen

Vegetarisch 1

Gemischter Salat mit französischem Dressing
X
Ravioli
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbei-Butter

Für 1 - 200 Personen
Für CHF 32.00 / Person

Vegetarisch 2

Gemischter Salat mit französischem Dressing
X
Mildes Tofu-Gemüse Curry
Gelbes Curry mit Tofu, buntem Gemüse und Reis

Für 1 - 200 Personen
CHF 37.00 / Person

Dessert serviert im Glas:

Panna Cotta mit Mango
Triamisù mit Früchten
Schokoladenmousse
Karamelköpfl
Fruchtsalat

Für 1 - 200 Personen
CHF 4.80 / Person

Ristorante Il Gusto, Schweizer Stube,
Meetings & Events Bereich



SWISS HOLIDAY PARK

Zusatz

Das Dressing beim Salat in der Vorspeise
kann natürlich auch auf Wunsch gewechselt werden.

Gerne dürfen Sie sich auch an unserem reichhaltigen Salatbuffet bedienen.

Dies wäre mit einem Aufpreis von CHF 5.- pro Person zu verrechnen.

Wünsche

Sie finden Ihr Wunschmenü nicht?

Sehr gerne sind wir für Sie da, um eine passende Alternative zu finden.

Allergien

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien,
geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft
oder schlagen Ihnen eine Alternative vor.

Deklaration

Rind = CH

Kalb = CH

Schwein = CH / IT

Poulet = CH

Ente = CN

Krevetten = FAO 51

Lachs = FAO 27



SWISS HOLIDAY PARK

Getränke

Softdrinks, Bier & Wasser

nach Verbrauch

Orangensaft

CHF 12.00 / Liter

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia

Glera

Giacomo Montresor

Venetien, Italien

75 cl

CHF 49.00

Weisswein

St. Johann Riesling x Sylvaner, Altendorf AOC

Riesling x Sylvaner

Gebrüder Kümin

Schwyz, Schweiz

75 cl

CHF 49.00

Chardonnay

Chardonnay

Borgo Magredo

Friaul, Italien

75 cl

CHF 42.00

Sauvignon

Sauvignon Blanc

Terra Rosazza

Friaul, Italien

75 cl

CHF 41.00

Rotwein

Blauburgunder St. Johann, Altendorf AOC

Blauburgunder

Gebrüder Kümin

Schwyz, Schweiz

75 cl

CHF 55.00

Cuvee Madame Rosmarie rouge AOC

Humagne Rouge, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon

Adrian Mathier

Wallis, Schweiz

75 cl

CHF 72.00

Neprica Primitivo

Primitivo

Tormaresca

Puglia, Italien

75 cl

CHF 42.00

Sie wünschen weitere Weinalternativen?

Gerne lassen wir Ihnen unsere Weinkarte zukommen.

Bitte beachten Sie dabei, dass wir bei Veranstaltungen ab 30 Personen, Spezialanfragen bei Wein, eine zweiwöchige Vorlaufzeit, um die notwendige Flaschenanzahl vor Ort zu haben.

Zapfengeld

Wir verrechnen bei mitgebrachten

Weinen ein Zapfengeld von CHF 35.00 / Weinflasche (0.75l)



SWISS HOLIDAY PARK

Bar-Karte

Longdrinks

Whisky Cola
Mit Ballantín's Finest

Vodka Lemon
Mit Smirnoff Wodka

Rum Cola
Mit Bacardi Blanca

Gin Tonic
Mit Gordon's Gin

CHF 13.00 / Longdrink

Spezielles

Ausgeschenkt werden 4cl der Spirituose
aufgefüllt mit Softdrinks aus der PET
Flasche.

Es sind auch andere Spirituosen
(hochwertigerer Rum,
hochwertigerer Gin, etc.) möglich.
Wir freuen uns darauf, Sie entsprechend zu
beraten.
Je nach Spirituose verändert sich jedoch der
Preis des Longdrinks.

Sollten sie sich keine PET Flaschen als
Zusatzgetränk wünschen, servieren wir Ihnen
auch gerne Glasflaschen.
Hier ist mit einem Aufpreis von
CHF 2.00 / Drink zu rechnen.



SWISS HOLIDAY PARK

Kapazitäten und Mindestkonsumation

Restaurant	Bereich	Max. Personenzahl	Mindestkonsumation
il Gusto	Grotto	42	CHF 1900.-
	Taverne	35	CHF 1500.-
	Komplett	130	CHF 6000.-
Panorama	Komplett	94	CHF 6500.-
Schwiizer Stube	Fichtenstube	15	CHF 1000.-
	Arvenstube	34	CHF 2500.-
	Schlossstube	30	CHF 2300.-
	Fonduestube	22	CHF 1800.-
	Komplett	110	CHF 7000.-
Siam	Komplett	60	CHF 7000.-
Saal 1	Komplett	100	CHF 6000.-
Saal 2	Komplett 1	20	CHF 6000.-
Fun Factory	Komplett	Bis 60 Pax	CHF 950.- pro Stunde
		Bis 120 Pax	CHF 1200.- pro Stunde
		Ab 120 Pax	Auf Anfrage