

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT PANORAMA

Ein Blick hinter die Kulissen

Unter der Leitung unseres eidg. dipl. Küchenchefs, Peter Amrein, lassen wir uns von regionalen, hochstehenden und saisonalen Produkten faszinieren.

Schon gewusst? Nebst der Betreuung unserer Lernenden, unterstützen wir auch ehemalige Immigranten dabei, bei uns in der Berufswelt Fuss zu fassen. Sie erhalten im Swiss Holiday Park die Chance als Hilfskoch zu arbeiten und können nebenbei von einer schulischen Ausbildung profitieren. Unser internationales Küchenteam freut sich nun darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Küchenchef Peter Amrein

Herkunftsbezeichnung



Fleisch:

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch: Region Zentralschweiz
Weiderind: Bauernhof Steinbruch, Seetal, Kanton Luzern
Kalbfleisch: Bauernhof Fronalp, Swiss Holiday Park und Talkessel Schwyz



Fisch:

Königszander: Aquakultur, Kottwil, Kanton Luzern
Zander Knusperli: Europa
Forellen und Saibling: Familie Reichmuth, Sattel, Kanton Schwyz
Thunfisch FAO-51/57, Global GAP Lachs FAO 27.



Eier:

Bauernhof Fronalp, Swiss Holiday Park



Milch:

Bauernhof Fronalp, Swiss Holiday Park



Gemüse:

Lokale Bauern
Gemüsehändler, der das Gemüse direkt vom Engrosmarkt in Zürich bezieht

Wir nehmen unsere Verantwortung als Ferien- und Freizeitresort wahr und beziehen unsere Produkte ausschliesslich von zertifizierten Lieferanten und wo möglich aus der Region. Alle unsere Lieferanten verfügen über eines der unten aufgeführten Qualitäts- und Nachhaltigkeitslabels. Zudem sind wir stolz darauf, Mitglied von United Against Waste zu sein.



VORSPEISEN |

Salat vom Buffet

bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salat- und Brotbuffet

klein / mittel / gross
9.50 / 11.50 / 15.50

Tomaten Büffelmozzarella Salat

mit Tomaten Formaggini Gebäck

klein / gross
11.00 / 19.00

Rindfleisch Tatar

hausgemachtes Tatar mit Rindfleisch vom Bauernhof Steinbruch
serviert mit Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp und Toastbrot
wahlweise mit Cognac oder Calvados

18.50 / 29.50

+ 4.00

Vitello tonnato

fein aufgeschnittenes Kalbfleisch vom eigenen Bauernhof,
mit Lavendelsalz gegart, bedeckt mit Thunfisch-Kapern-Sauce

16.50 / 27.50

Schon gewusst? Der Swiss Holiday Park hat einen eigenen Bauernhof

Der Erlebnishof Fronalp ist unser eigener Bauernbetrieb. Wir produzieren Obst, Schnaps, Konfitüren, Baumnüsse und Eier. Pro Jahr verarbeiten wir ca. 40'000 Liter Milch von unseren Kühen in pasteurisierte Wiesenmilch, Magermilch, Butter, Joghurt, Hüttenkäse, Formaggini, Käse, Rahm und Glace mit 20% Joghurtzusatz.



SUPPEN |

	1 dl
Tagessuppe vom Buffet mit Einlagen	7.00
	1 dl / 2 dl
Tomatencrèmesuppe mit Tomaten-Formaggini Gebäck	8.50 / 12.50
Kokos Limonen Suppe mit gebackener Pouletbrust-Roulade auf Mango Salsa	10.50 / 16.50

SALATE |

Salatbowle

mit buntem Blattsalat, Gurken, Karotten, Cherry Tomaten, Ei vom Erlebnishof Fronalp, Croûtons, Kernen und Nüssen. Hausgemachte Dressings nach Wahl: Italienisch, Französisch, Haus, Wellness oder Saison.

- **Zander Knusperli** (120g / 240g) mit Tartar Sauce 21.50 / 27.50
- **Gebackene Pouletsticks** (120g / 240g) mit Curry Sauce 19.50 / 25.50
- **Falafel Kichererbsen Bällchen** (90g / 180g) 19.50 / 25.50
- **Gebackene Formaggini vom Erlebnishof Fronalp** 19.50

Wurst Käse Salat


Cervelat, Bergkäse, Zwiebeln, Gurken, bunter Blattsalat und Rohkost-Gemüse 19.50

UNSERE BELIEBTEN BURGER |

Fronalp Burger Chef's favourite Burger (150g)  26.00
Weiderind, Käse vom Erlebnishof Fronalp, Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp, Speck, Röstzwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat und Coleslaw Salat in einem Brötchen

Doppel Burger + 5.00

Holzen- Angus Burger nach Ihrer Wahl gegart (200g) 35.00
Käse vom Erlebnishof Fronalp, gefüllt mit einem Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp, Röstzwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat, Muotathaler Urwaldschinken, Coleslaw Salat im Bun

Kalbsburger (200g)  29.50
36 Stunden gegarter Kalbshals mit Speck, Röstzwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat, Barbecue Sauce und Coleslaw Salat in einem Brötchen

Pouletburger (150g) 28.00
gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Avocadocrème, Speck, Röstzwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Salat in einem Mais-Curry Brötchen

Bio Gemüse Burger (160g) 21.00
hausgemachte Avocadocrème, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Käse vom Erlebnishof Fronalp und Salat in einem Mais-Curry Brötchen

Zu allen Burger servieren wir unsere hausgemachten Saucen.

Als Beilage wählen Sie:

- Pommes frites
- Bunter Blattsalat
- Selbstgemachte Ofenwedges mit Spezialgewürz und Kräutern aus dem hauseigenen Garten
- Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse

Schon gewusst? Wir produzieren hausgemachte Kräutersalze

Über 30 verschiedene Kräuterarten werden bei uns auf dem Resort angebaut und in der Hotelküche verarbeitet. Die Kräuter werden in speziellen Kräuterbeeten angepflanzt. Zu finden sind diese rund um das Hotel und den Freizeitpark, oft versteckt zwischen Blumen und Zierpflanzen im naturnahen Garten. Man findet bei uns auch viele essbare Blumen wie Ringelblumen, Hornveilchen, Lavendel und Kamille. Diese sorgen für bunte Akzente auf den Tellern oder werden für Salze und Blütenzucker verwendet – selbstverständlich alles aus biologischer Produktion.

Die wunderbar duftenden Variationen sind in unserem Shop erhältlich und eignen sich ideal als Mitbringsel für Kochbegeisterte.

FLEISCH | VOM GREEN EGG GRILL

Wie wäre es mit einem schönen Stück Fleisch vom Green Egg Grill? Das Fleisch wird vorgängig im Vakuumbbeutel gegart, wodurch eine saftige und gleichmässige Garung erzeugt wird.

Pouletbrust mit Rosmarinsalz beträufelt	27.50
Schweinsrack (ca. 250g) mit Rosmarinsalz beträufelt	32.50
Kalbshals 36 Stunden gegart (ca. 200g)  mit Lavendelsalz mariniert	28.00
Muotathaler Lammschulter 30 Stunden gegart (ca. 200g) mit Minze und Honig mariniert	29.50
Rindsentrecôte (ca. 200g) mit Rosmarinsalz beträufelt	39.00

Als Beilage wählen Sie:

- Pommes frites
- Bunter Blattsalat
- Selbstgemachte Ofenwedges mit Spezialgewürz und Kräutern aus dem hauseigenen Garten
- Basmatireis
- Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse

Zu allen Grilladen servieren wir Tagesgemüse, Kräuterbutter sowie Barbecue Sauce und Pfeffer-Rahmsauce.

KLASSIKER |

Swiss Holiday Park Riesen-Schweinsschnitzel (ca. 300g) serviert mit Preiselbeeren, marinierten Salaten oder Pommes frites	29.50
---	-------

FISCH | VOM GREEN EGG GRILL

Ganz grillierte Forelle vom Brüggli in Sattel 29.50
mit unserem hausgemachten biologischen Zitronensalz mariniert

Lachssteak aus Norwegen 32.00
à point oder bien cuit (ca. 200g)
mit unserem hausgemachten biologischen Zitronensalz mariniert

Als Beilage wählen Sie:

- Pommes frites
- Bunter Blattsalat
- Selbstgemachte Ofenwedges mit Spezialgewürz und Kräuter aus dem hauseigenen Garten
- Basmatireis
- Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse

Zu allen Grilladen servieren wir Tagesgemüse, Kräuterbutter sowie Barbecue Sauce und mediterranen Gemüse-Frischkäse.

VEGETARISCH |

Indisches ayurvedisches Gericht 28.50
Süsskartoffel-Kokoscurry, Linsen-Mangocurry, Basmati Reis

Gemüse Reis Pfanne 25.50
mit gebratenem Ei vom Erlebnishof Fronalp
an hausgemachter Sojasauce und gerösteten Cashewnüssen und Kernen

Schau gewusst? Der Swiss Holiday Park ist Happy Spoon zertifiziert

Als erstes Hotel in der Schweiz wurde der Swiss Holiday Park für sein kinderfreundliches Buffet mit dem Qualitätslabel «Happy Spoon» prämiert. Das innovative und ausgewogene Verpflegungsangebot wird so präsentiert, dass die kindergerechte, gesunde Wahl selbstverständlich wird. Um die Qualität sicherzustellen und zu erhalten, wird unser Kinderbuffet mindestens zweimal jährlich durch die Ernährungsberatung geprüft.

