

panorama
RESTAURANT

**TAGESKARTE
PANORAMA**



SWISS HOLIDAY PARK

VORSPEISEN |

	klein / mittel / gross
Salat vom Buffet bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salat- und Brotbuffet	9.50 / 11.50 / 15.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Mozzarella- Tomaten Gebäck	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

SUPPEN |

Tagessuppe vom Buffet	7.00
Tomatencrèmesuppe mit hausgemachtem Mozzarella- Tomaten Gebäck	9.50

SALATE |

Salatbowle

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

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

SWISS HOLIDAY PARK KLASSIKER |

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

Gemüse Reis Pfanne 23.50
mit gebratenem Ei vom Erlebnishof Fronalp an hausgemachter Sojasauce und gerösteten Cashewnüssen

UNSERE BELIEBTEN BURGER |

Fronalp Burger (ca. 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 Chef's favourite Burger (200g) nach Ihrer Wahl gegart 35.00
Käse vom Erlebnishof Fronalp, gefüllt mit einem Spiegelei vom Erlebnishof Fronalp, Röstzwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat, Muotathaler Urwaldschinken, Coleslaw Salat im Brötchen

Bio Gemüse Burger (ca. 160g) 21.00
hausgemachte Avocadocrème, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Käse vom Erlebnishof Fronalp, Salat im Mais-Curry-Brötchen

Zu allen Burger servieren wir unsere hausgemachten Saucen und Pommes Frites.

FLEISCH UND FISCH VOM GRILL |

Pouletbrust 27.50
mit Rosmarinsalz gewürzt

Rindsentrecôte (ca. 200g) 39.00
mit Rosmarinsalz gewürzt

Lachssteak aus Norwegen 32.00
À Point oder bien cuit (ca. 200g)
Mit unserem hausgemachten Zitronensalz mariniert

Zu allen Grilladen servieren wir Tagesgemüse und hausgemachte Saucen.

Als Beilage wählen Sie:

- Pommes Frites
- Bunter Blattsalat
- Basmatireis
- Penne

MINERAL- UND SÜSSWASSER |

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	42.5 cl / 75 cl	5.00 / 6.50
Valsler Classic & Silence	50 cl	6.00
Coca Cola & Zero / Sprite / Eistee / Fanta		
Rivella Rot & Blau / Apfelsaft / Apfelschorle	33 cl	4.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	4.80
San Bitter	10 cl	4.40
Im Offenausschank		
Coca Cola / Eistee / Sprite / Rivella Rot	50 cl / 100 cl	6.00 / 9.00

SÄFTE |

Michel Fruchtsäfte		
Orange & Tomate	20 cl	5.00

BIER |

Bier vom Fass: Braugold / Panaché	20 cl	3.90
	30 cl	4.90
	50 cl	7.00
Klosterbräu edeltrüb	33 cl	5.50
Hubertus dunkel	33 cl	5.50
Erdinger Weissbier	50 cl	7.80
Erdinger alkoholfrei	50 cl	7.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.50

APÉRITIFS |

Prosecco Contessa Giulia		10 cl	7.50
Martini Bianco / Rosso	15 %	4 cl	7.00
Hugo		20 cl	9.50
Aperol Spritz		20 cl	9.50
Campari / Campari Orange	23 %	4 cl	7.00 / 8.50
Cynar / Cynar Orange	16.5 %	4 cl	7.00 / 8.50
Appenzeller	29 %	4 cl	7.00

KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE |

Kaffee / Espresso / Ristretto		4.40
Doppelter Espresso		5.50
Schale / Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Diverse Sorten Tee		4.40
Kalte oder warme Milch		4.30
Ovomaltine / Schokolade		4.90

Happy Spoon Zertifizierung



Als erstes Hotel in der Schweiz wurde der Swiss Holiday Park von der BSc Ernährungsberaterin Beatrice Conrad Frey 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, wird unser Kinderbuffet mindestens zweimal jährlich von der Ernährungsberaterin geprüft.

Erlebnishof Fronalp



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

Herkunftsbezeichnung



Fleisch:

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch: Region Zentralschweiz
Weiderind: Bauernhof Steinbruch, Seetal, Kanton Luzern
Kalbfleisch: Bauernhof «Erlebnishof 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, Riesenkrevetten FAO-57



Eier:

Bauernhof «Erlebnishof Fronalp», Swiss Holiday Park



Milch/Mozzarella:

Im Swiss Holiday Park weiterverarbeitet. Bauernhof «Erlebnishof Fronalp», Swiss Holiday Park



Gemüse:

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

