



SWISS HOLIDAY PARK

Apéro-Häppchen

mindestens 10 Stück / Sorte

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

Kalte Häppchen

Chips / Nüssli / Salzstängeli	2.00 / Person
Gemüse mit 4 verschiedenen Dip-Saucen	3.00 / Person
Bruschetta mit getrockneten Tomaten	3.00 / Stück
Bruschetta mit Oliventapenade	3.00 / Stück
Bruschetta mit Basilikum-Pesto	3.00 / Stück
Grüne Oliven mit Chili mariniert	3.00 / 50 g
Schwarze Oliven hausmariniert	3.00 / 50 g
Nostrano-Salami auf Olivenbrot	3.50 / Stück
Bauernschinken auf Vollkornbrot	3.50 / Stück
Bergkäse im Nussbrötchen	3.50 / Stück
Hüttenkäse mit Schnittlauch in der Gurkenscheibe	3.50 / Stück
Cantadou auf Pumpernickel	3.50 / Stück
Eier mit Mayonnaise auf Baguette	3.50 / Stück
Krevettencocktail im Tartelette	3.50 / Stück
Forellenmousse im Pastetli	3.50 / Stück
Rauchlachstatar im Cornet	3.50 / Stück
Cherry-Tomaten mit Baby-Mozzarella & Basilikum	3.50 / Stück
Rauchlachs auf Toastbrot mit Meerrettich	4.50 / Stück
Muotathaler Urwaldschinken im Mini-Croissant	4.50 / Stück
Gurken mit mexikanischem Thunfischsalat	4.50 / Stück
Roastbeef mit Sauce Tartare auf Focaccia	5.50 / Stück
Melonenkugel mit geräucherter Entenbrust	5.50 / Stück
Blätterteiggebäck (Mohn, Käse...)	9.00 / 10 Stück
Sbrinz mit Gewürzhonig	15.00 / 100 g

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	2.00 / Stück
Mini-Käseküchlein	2.00 / Stück
Mini-Saastaler-Käseschnitte	2.00 / Stück
Mozzarella gebacken	2.50 / Stück
Mini-Frühlingsrollen mit Poulet	2.50 / Stück
Mini-Frühlingsrollen vegetarisch	2.50 / Stück
Poulet-Saté mit Erdnussauce	2.50 / Stück
Pflaume im Speckmantel	3.00 / Stück
Mini-Pizza	3.00 / Stück
Mini-Wrap Barbecue	3.50 / Stück
Pouletsticks mit Panade und Curry-Dip	3.50 / Stück
Mini-Schweinsschnitzel mit Zitrone	3.50 / Stück
Spicy Fingerrolls gefüllt mit Gemüse	3.50 / Stück
Riesenkrevette gebacken im Kokosmantel	4.00 / Stück
Tortilla gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken	4.50 / Stück
Gemüsestrudel	4.50 / Stück
Rinds-Tandoori-Spiesschen	5.50 / Stück
Mini-Hamburger	5.50 / Stück
Nachos mit Käse, Sauerrahm & Avocado-Dip	12.00 / 5 Personen



SWISS HOLIDAY PARK

Apéro-Häppchen

ab 6 Personen, 1 Stück / Person

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

Variante 1

11.00 / Person

Bauernschinken auf Vollkornbrot
Muotathaler Urwaldschinken im Mini-Croissant
Mini-Saastaler-Käseschnitte

Variante 2

15.00 / Person

Nostrano-Salami auf Olivenbrot
Forellenmousse im Pastetli
Cherry-Tomaten gefüllt mit Baby-Mozzarella und Basilikum
Pouletsticks mit Panade und Curry-Dip
Mini-Käseküchlein

Variante 3 Vital

19.00 / Person

Cantadou auf Pumpernickel
Melonenkugel mit geräucherter Entenbrust
Gemüsestrudel
Gurken gefüllt mit mexikanischem Thunfischsalat
Tortilla gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken

Variante 4

23.00 / Person

Bergkäse im Nussbrötchen
Roastbeef mit Sauce Tartare auf Focaccia
Rauchlachs mit Meerrettich auf Toastbrot
Riesenkrevette gebacken im Kokosmantel
Mini-Wrap Barbecue
Mini-Hamburger



SWISS HOLIDAY PARK



Apéro mit Kulisse nach Wahl

für 10-100 Personen

Gerne bereiten wir das Apéro auf dem **Erlebnishof Fronalp**, im **Waldpark**, im **Tipidorf** oder in der **Fun Factory** für Sie vor.

Bei den oben genannten Locations verzichten wir auf Glas. Gerne servieren wir Ihnen die Getränke in PET-Flaschen, Dosen oder Getränkebehälter aus Hartplastik.

Sommerpauschalen

Thurgauer Apéro

Diverse Brötchen belegt mit Tatar, Käse und Ei
Früchtebowle (auf Prosecco-Weisswein Basis)
Holunderblütensirup und Süssmost

28.00 / Person

Schwyzzer Apéro

Muotathaler Urwaldschinken
Hobelfleisch und Hauskäse mit Kräuterhonig
Baccarat (Schaumwein) mit hausgemachtem Holunderblütensirup
Holunderblütensirup

32.00 / Person

Bündner Apéro

Bündnerfleisch, Salsiz und Bergkäse, Bündner Chardonnay
Süssmost und Holunderblütensirup

35.00 / Person

Winterpauschalen

Tessiner Apéro

Maroni, Glühwein oder Merlot del Ticino und Orangenpunsch

19.00 / Person

Stellen Sie Ihren Apéro selbst zusammen

mindestens 10 Stück / Sorte

Pflaumen im Speckmantel
Heusuppe mit Panettone (in der Espressotasse)
Saastaler Käseschnitte
Krapfen mit Birnen
Speckbrötchen mit Zwiebelconfit
Muotathaler Mostbröckli-Tatar im Blätterteig
Urner Rohschinken-Roulade auf Kräuterbrot
Mini-Grillwürste mit Brot
Bündner Hackbällchen mit Tannenzweighonig
Käsemousse auf Pumpernickel
Maroni, Lebkuchen und Zimtfladen
Hauskäse mit Kräuterhonig
Z`Vieri-Plättli (Käse / Fleisch / Butter / Brot)

28.00 / Person

2.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

4.00 / 100 g

9.00 / 100 g

15.00 / 100 g

Getränkeauswahl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Eistee, Rivella Rot, Apfelschorle
Valser Classic, Valser Silence

4.00 / 45 cl

4.00 / 50 cl

4.00 / 50 cl

St. Johann Riesling x Sylvaner

38.00 / Flasche

Primitivo del Salento

39.00 / Flasche

Eichhof

6.00 / 50 cl

Eichhof alkoholfrei

6.00 / 50 cl

Calanda Radler

6.00 / 50 cl



SWISS HOLIDAY PARK

Apéro mit Kulisse nach Wahl

für 10-100 Personen

Gerne bereiten wir das Apéro an der **Travellers Bar**, im **Foyer Axenfels**, in der **Schwiizer Stube** oder auf der **Terrasse unserer Schwiizer Stube** für Sie vor.

Sommerpauschalen

Thurgauer Apéro

Diverse Brötchen belegt mit Tatar, Käse und Ei
Früchtebowle (auf Prosecco-Weisswein Basis)
Holunderblütensirup und Süssmost

28.00 / Person

Schwyzzer Apéro

Muotathaler Urwaldschinken
Hobelfleisch und Hauskäse mit Kräuterhonig
Baccarat (Schaumwein) mit hausgemachtem Holunderblütensirup
Holunderblütensirup

32.00 / Person

Bündner Apéro

Bündnerfleisch, Salsiz und Bergkäse, Bündner Chardonnay
Süssmost und Holunderblütensirup

35.00 / Person

Winterpauschalen

Tessiner Apéro

Maroni, Glühwein oder Merlot del Ticino und Orangenpunsch

19.00 / Person

Oder stellen Sie sich Ihren Apéro selbst zusammen

mindestens 10 Stück / Sorte

Pflaumen im Speckmantel
Heusuppe mit Panettone (in der Espressotasse)
Saastaler Käseschnitte
Krapfen mit Birnen
Speckbrötchen mit Zwiebelconfit
Muotathaler Mostbröckli-Tatar im Blätterteig
Urner Rohschinken-Roulade auf Kräuterbrot
Mini-Grillwürste mit Brot
Bündner Hackbällchen mit Tannenzweighonig
Käsemousse auf Pumpernickel
Maroni, Lebkuchen und Zimtfladen
Hauskäse mit Kräuterhonig
Z'Vieri-Plättli (Käse / Fleisch / Butter / Brot)

28.00 / Person

2.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

3.00 / Stück

4.00 / 100 g

9.00 / 100 g

15.00 / 100 g

Getränkeauswahl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Apfelschorle, Eistee, Rivella Rot

12.00 / 1.5 Liter

12.00 / 1.5 Liter

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Apfelschorle, Eistee, Rivella Rot

4.40 / 33 cl

4.40 / 33 cl

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure

6.00 / 75 cl

4.50 / 42.5 cl

Weinangebot gemäss Getränkearte

Bierangebot gemäss Getränkearte



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte Panorama / il Gusto

für 10-60 Personen

Gültig im Restaurant Panorama und il Gusto (auf Anfrage auch im Saal und in der Schweizer Stube möglich).

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Dressing nach Wahl 8.00 / Person

Beilagen zum Salat

Gemischte Rohkost + 2.00 / Person

Pilze und Speck + 2.00 / Person

Antipasti + 4.00 / Person

Rauchlachs + 4.00 / Person

Gebratene Krevetten + 4.00 / Person

Rohschinken + 4.00 / Person

Tomaten-Mozzarella-Salat 9.50 / Person

Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen 13.00 / Person

Cavaillon-Melonentranchen 13.50 / Person

mit Muotathaler Urwaldschinken

Antipasti-Teller mit Bresaola 14.00 / Person

Rauchlachsroulade mit Senf-Dillsauce und Toastbrot 14.40 / Person

Vitello tonnato garniert mit sautierter Riesenkrevette 15.00 / Person

Warme Vorspeisen

Gnocchi-Artischocken-Oliven-Pfanne 12.00 / Person

mit getrockneten Tomaten und Rucola-Pesto

Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat 13.00 / Person

Kross gebratenes Bachforellenfilet auf Belugalinsen 16.00 / Person

Sautierte MSC-Riesenkrevetten auf Kräuter-Risotto 17.00 / Person

Sautierte Lammstreifen mit Penne und Gemüse 18.00 / Person

Gedämpftes Felchenfilet an Safransauce auf Blattspinat 19.00 / Person

Suppen

Tomatensuppe 7.00 / Person

Kräuterrahmsuppe mit Käsestange 9.00 / Person

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Pouletstreifen 9.50 / Person

Kraftbrühe mit kleinen Ravioli 9.50 / Person

Zitronengras-Cappuccino mit Riesenkrevette 13.00 / Person



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte Pauorama / il Gusto

für 10-60 Personen

Alle Gerichte servieren wir mit einem Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl: Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Risotto, Tagliatelle, Schupfnudeln, Pilaw-Reis, oder Pommes frites.

Hauptgänge

Fleisch & Geflügel

Maispoulardenbrust aus der Ostschweiz an Portweinsauce	27.00 / Person
Schweinssteak glasiert mit Tannenhonig	29.00 / Person
Saftiger Kalbsschulterbraten mit Thymian	32.50 / Person
Schweinsfilet im Blätterteigmantel	37.00 / Person
Rindsfilet-Streifen Stroganoff	42.00 / Person
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	43.00 / Person
Kalbshohrücken mit Trüffel-Jus	43.00 / Person
Muotathaler Lammrücken an Eschalotten-Jus	45.00 / Person
Rindsfilet im Fronalp-Heu gegart	45.00 / Person
Tranchen vom doppelten Kalbssteak an Morchelrahmsauce	58.00 / Person

Fisch

Sautierter Seefischteller mit Felchen, Egli und Seeforelle	32.00 / Person
Felchenfilet gedämpft auf Holunder (an seiner Sauce)	37.00 / Person
Knusprig gebratenes Zanderfilet	39.00 / Person
Knusprig gebratenes Lachsfilet	39.00 / Person

Vegetarisch

Saisonales Risotto	24.00 / Person
Rotes Gemüsecurry	27.00 / Person

Desserts

Torte nach Wahl	5.00 / Person
Nougatparfait mit exotischem Früchteragout	9.50 / Person
Panna Cotta mit marinierten Orangen	10.50 / Person
Früchteteller mit drei verschiedenen Fruchtsorbets	10.50 / Person
Bergkäse-Variation mit Früchte-Chutney und Birnenbrot	11.00 / Person
Dessertvariation Swiss Holiday Park (Mousse / Glace / Strudel)	11.00 / Person
Zitronenküchlein mit Joghurtglace und Mango-Kiwi-Salat	11.50 / Person
Erdbeer-Joghurtmousse auf Mandelbiskuit und Vanilleschaum	11.50 / Person
Tiramisù, wahlweise klassisch oder mit saisonalen Früchten	11.50 / Person
Schokoladenmousse an Mango-Passionsfrucht-Ragout und Rum-Madeleine	12.20 / Person
Dreifarbige Schokoladenterrine mit marinierten Beeren	12.50 / Person
Schoggiküchlein auf Ananas-Carpaccio mit Joghurtglace	12.50 / Person



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte Panorama / il Gusto

für 10-60 Personen - Menuvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuell abgestimmtes Menu in jeder Preisklasse zusammen.

Amerika	39.00 / Person	Arabischer Hauch	75.00 / Person
Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und Speckstreifen		MSC-Riesenkrevetten auf Kichererbsencreme mit Olivenöl	
Gebratene Maispouardenbrust mit Mango-Chutney, Rohschinken, Country Kartoffeln und Ofengemüse		Kräuterrahmsüppchen	
Waffeln mit Vanille- und Schokoladenglace		Kalbsfiletmedaillons an Calvados-Rahmsauce mit Couscous und gebratenem Broccoli	
Italia	49.00 / Person	Schoggiküchlein mit Kardamom auf Ananas-Carpaccio mit Joghurtglace	
Antipasti-Teller mit Bresaola		Mediterran	65.00 / Person
Kalbsschnitzel im Sbrinz-Mantel mit Carnaroli-Risotto und Kräuter-Ratatouille		Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	
Panna Cotta mit marinierten Orangen		Tomatenkraftbrühe mit Riesenkrevetten-Medaillons	
		Kalbsschulterbraten an Merlot-Jus mit Prosecco-Risotto und Speckbohnen	
		Tiramisù, wahlweise klassisch oder mit saisonalen Früchten mit Vanille-Crumbles	



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte Pauorama / il Gusto

für 10-60 Personen - Menuvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuell abgestimmtes Menu in jeder Preisklasse zusammen.

Schweiz

75.00 / Person

Nüsslisalat mit Ei und French-Dressing

Kürbiscremesuppe parfümiert
mit Sternanis und Brotcroûtons

Im Ofen gebratenes Roastbeef
an Rosmarin-Jus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Dessertvariation Swiss Holiday Park
(je nach Saison mit Mousse, Glace, Strudel)

Surf & Turf

79.00 / Person

Cavaillon-Melonentranchen
mit Muotathaler Urwaldschinken

Kraftbrühe mit Dim Sum

Rindsfilet gebraten
auf Morschacher Waldzweigen mit sautierten Riesenkrevetten
an Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und kleinem Gemüse

Dunkles und helles Schokoladenmousse

Asia

99.00 / Person

Kurz gebratener Thunfisch
auf Kefensalat an Sesamdressing

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Gedämpftes St. Pierre Filet
an Koriandersauce auf Blattspinat

Thai-Basilikum-Glace

Tranchen vom doppelten Kalbssteak
auf Wok-Gemüse mit Glasnudeln

Schokoladenmousse
an Mango-Passionsfrucht-Ragout und Rum-Madeleine



SWISS HOLIDAY PARK

Grillplausch im Waldpark

ab 15 Personen

Zu allen Buffets à discretion servieren wir Ihnen Brot, Kräuterbutter und Früchte-Chutney.



Urchig Schwiizerisch

35.50 / Person

Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, 2 Blattsalate
Cervelat, Kalbsbratwurst, Mini-Holzfällersteak
Gebrannte Creme, Frucht-Streuselkuchen

Classico

42.50 / Person

Salatbuffet mit 3 marinierten Salaten und 3 Blattsalaten
Grillschnecke, Mini-Holzfällersteak an Senfmarinade,
Pouletbrüstchen mit Barbecue-Marinade
Maiskolben
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Gebrannte Creme, Fruchtssalat, Fruchtwähe

Deluxe

52.50 / Person

Salatbuffet mit 3 marinierten Salaten und 3 Blattsalaten
Truten-Fackelspiesschen, Rindshuft-Medaillon an
Whisky-Marinade, Pouletbrust mit Barbecue-Marinade
Riesengarnelen
Gebratenes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Gebrannte Creme, Fruchtssalat, Rüebl-Torte, Panna Cotta
mit Fruchttopping, gegrillte Marshmallows

Bombastisch

69.00 / Person

Tomaten-Mozzarella-Salat, mariniertes Gemüse,
Griechischer Salat, Couscous-Salat, 3 Blattsalate
Steckbrot
Mixed Poulet-Spiesschen, Mini-Hamburger, Muotathaler
Alpchäswürstchen, Hot Chiliwürstchen, Rindsfilet-Medaillon
im Speckmantel
Lachs in der Folie
Gemüsespiesschen
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Apfel in der Folie, exotisches Frucht- und Schokoladenmousse
im Glas, Auswahl von Muotathaler Torte



SWISS HOLIDAY PARK

Chinoise-Plausch im Silk Road

ab 1 Person

Fondue Chinoise à discrétion - Schlemmen so viel Sie möchten.

7 verschiedene hausgemachte Dips und eine Auswahl an Garnituren befinden sich am Buffet.
Zum Abschluss servieren wir Ihnen auf Wunsch die Bouillon mit Sherry verfeinert.

Fondue classique

49.00 / Person

Bunter Gartensalat

Fondue Chinoise

- Rind
- Schwein
- Truthahn
- buntes Gemüse
- Pommes Frites oder Reis

Hausgemachtes zweifarbiges Holunderreis

Fondue riche

59.00 / Person

Bunter Gartensalat

Fondue Chinoise

- Kalb
- Rind
- Schwein
- Truthahn
- Crevetten
- Lachs
- buntes Gemüse
- Pommes Frites oder Reis

Hausgemachtes zweifarbiges Holunderreis



SWISS HOLIDAY PARK

Gruppenmenüs

ab 10 Personen

Alle Menüs werden mit einem bunten Blattsalat (French oder Italian Dressing) serviert. Auf Wunsch kann anstelle des Salates die Tagessuppe gewählt werden.

Gruppenmenüs

Äpler Z'Mittag

Äpler Magronen mit Apfelmus

19.50 / Person

Bella Italia

Cannelloni gefüllt mit Spinat

19.50 / Person

Bäuerisch

Fleischkäse mit Kartoffelstock

20.50 / Person

Riz Casimir

Pouletgeschnetztes an Currysauce
mit Früchten und Reis

21.50 / Person

Schweizerisch

Muotathaler Rindshackfleisch mit Hörnli und Apfelmus

21.50 / Person

Bürgerlich

Beinschinken mit Kartoffelsalat und Senf

21.50 / Person

Olma

Kalbsbratwurst an würziger Zwiebelsauce
mit knusprigen Pommes Frites

21.50 / Person

Asiatisch

Schweinsgeschnetztes Sweet & Sour mit Basmatireis

21.50 / Person

Deep Sea

Gedämpfte Pangasius-Rosen an Dillschaum
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

22.50 / Person

Einfach gut

Truthahn-Piccata mit Tomaten-Risotto

23.50 / Person



SWISS HOLIDAY PARK

Gruppenmenüs

ab 10 Personen

Alle Menüs werden mit einem bunten Blattsalat (French oder Italian Dressing) serviert. Auf Wunsch kann anstelle des Salates die Tagessuppe gewählt werden.

Gruppenmenüs

Klassiker 23.50 / Person

Gebratene Pouletbrust an sämiger Champignonrahmsauce mit feinen Nudeln und saisonalem Gemüse

Stroganoff 23.50 / Person

Geschnetztes Rindfleisch Stroganoff mit Kräuterknödel

Spaghettata 23.50 / Person

Spaghettiplausch à discrétion

Tomatensauce, Bolognese, Carbonara und Pesto können frei ausgewählt werden

Zürich 26.50 / Person

Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit feinen Nudeln

Pasta & Pizza 28.00 / Person

Pasta & Pizza à discrétion

Pasta: Tomatensauce, Bolognese, Carbonara und Pesto (freie Auswahl)

Pizza: Margherita, Prosciutto, Diavolo, Funghi

Dessert

Fruchtwähen 3.50 / Stück

Schokoladencreme 6.50 / Stück

Fruchtsalat im Glas 7.50 / Stück

Panna Cotta mit Früchte-Coulis 7.50 / Stück

Limonen-Joghurtmousse an Beerenkompott 8.50 / Stück



SWISS HOLIDAY PARK

Lunchpakete / Sandwichlunch

Lunchpakete ab 1 Person

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch individuell abgestimmte Lunchpakete zusammen.

Lunchpaket 1

11.00 / Stück

- 1 Sandwich (Käse, Schinken, Salami, Tomaten / Mozzarella)
- 1 Frucht (Apfel, Birne, Banane)
- 1 Mars oder Snickers
- 0.5 Liter Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Lunchpaket 2

20.00 / Stück

- 1 Sandwich (Rohschinken, Rauchlachs)
- 1 Frucht (Apfel, Birne, Banane)
- 1 Nussgipfel oder Vanille-Plunder
- 1 Chips (Paprika, Nature)
- 0.5 Liter Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
- 1 Cafe Latte (Macchiato, Caramel, Espresso)

Stellen Sie Ihr eigenes Lunchpaket zusammen

Baby Bell	0.50 / Stück
Frucht (Apfel, Birne, Banane)	1.50 / Stück
Mars oder Snickers	1.50 / Stück
Biberli 75 g	2.00 / Stück
Chips (Paprika oder Nature) 42 g	2.00 / Stück
Cafe Latte (Macchiato, Caramel, Espresso)	2.50 / Stück
Erdnüsse gesalzen 150 g	3.00 / Stück
Granini Saft (Orange, Multivitamin) 0.33 Liter	3.00 / Stück
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 0.5 Liter	3.00 / Stück
Süssgetränk (Rivella Rot, Eistee) 0.5 Liter	3.00 / Stück
Süssgetränk (Coca Cola, Sprite) 0.45 Liter	3.00 / Stück
Nussgipfel oder Vanille-Plunder	3.00 / Stück
Kraftriegel Power Bar	3.00 / Stück
Sandwich (Käse, Schinken, Salami, Tomaten / Mozzarella)	6.50 / Stück
Sandwich (Rohschinken, Rauchlachs)	9.50 / Stück

Sandwichlunch für 6-100 Personen

Bei den kalten Platten werden unter anderem unsere hauseigenen Produkte vom Erlebnishof Fronalp verwendet.

Sandwichlunch ab 6 Personen

18.00 / Person

- Baguette belegt mit Bauernschinken
- Olivenbrot belegt mit Rohschinken und Basilikum-Pesto
- Nussbrötchen belegt mit Brie
- Bagel mit Rauchlachs und Meerrettichcreme
- Rustico-Brot belegt mit Salami



SWISS HOLIDAY PARK

Baukettkarte

Wasser / Süssgetränke / Bier / Prosecco
Weinempfehlung





SWISS HOLIDAY PARK

Wasser / Süssgetränke / Bier / Prosecco

ab 1 Person

Die aufgelisteten Getränke sind in allen unseren Restaurants erhältlich.

Wasser

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	4.50 / 42.5 cl
Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	6.00 / 75 cl

Süssgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Eistee, Rivella Rot, Apfelschorle	4.40 / 33 cl 4.40 / 33 cl
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Eistee, Rivella Rot, Apfelschorle	12.00 / 1.5 Liter 12.00 / 1.5 Liter

Bierauswahl

In Flaschen

Klosterbräu edeltrüb	5.20 / 33 cl
Hubertus dunkel	5.20 / 33 cl
Erdinger Weissbier	7.50 / 50 cl
Erdinger alkoholfrei	7.00 / 50 cl
Eichhof alkoholfrei	5.20 / 33 cl

Vom Fass

Braugold	3.60 / 20 cl 4.60 / 30 cl 6.70 / 50 cl
----------	--

Weitere Bierangebote finden Sie in unserer Bierkarte.

Prosecco

Prosecco Contessa Giulia	49.00 / 75 cl
--------------------------	---------------

Cocktails, Longdrinks, etc.

Weitere Getränke auf Anfrage.



SWISS HOLIDAY PARK

Getränkeauswahl / Weineempfehlung

ab 1 Person

Die aufgelisteten Weine sind in allen unseren Restaurants erhältlich.

Weissweine:

Onyx Blanc AOC Valais Sélection

45.00 / Flasche

Ein delikates Bouquet mit Noten von Melonen, Birnen, Peperoni und Salbei. Der Gaumen entspricht der aromatischen Vielfalt im Bouquet. Ein Wein mit anhaltendem Nachgeschmack nach tropischen Früchten und Feigensirup.

St. Johann Riesling x Sylvaner, Altendorf AOC

38.00 / Flasche

Mattes helles Gelb. Frischer fruchtiger Auftakt. Eine feine Kohlensäurestruktur verleiht dem Wein Rasse.

Friuli DOC Pinot Grigio Di Lenardo 2017

34.00 / Flasche

Das Bouquet ist angenehm mit einer harmonischen Auswahl an sortentypischen Aromen wie Birne, Banane und Aprikose. Ein unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert. Im Gaumen aromatisch und erfrischend mit einem anhaltenden Abgang.

Venezia Giulia IGT Sauvignon Blanc Di Lenardo 2017

38.00 / Flasche

Ein delikates Bouquet mit Noten von Melonen, Birnen, Peperoni und Salbei. Der Gaumen entspricht der aromatischen Vielfalt im Bouquet. Ein Wein mit anhaltendem Nachgeschmack nach tropischen Früchten und Feigensirup.

Venezia Giulia IGT Chardonnay Di Lenardo 2017

38.00 / Flasche

Ein sehr vielfältiger und ausdrucksvoller, duftiger Chardonnay. Feinwürzig im Gaumen entwickelt er eine Vielfalt an Aromen von Apfel, Pfirsich und dezente Anklängen nach Biskuit. Ein aromatisch und erfrischender Wein mit einem anhaltenden Abgang.

Amalaya Blanco de Corte Valle Calchaquí Bodega Amalaya 2016/17

33.00 / Flasche

Im Bouquet Düfte von Zitrus- und Grapefruitaromen sowie mineralische Noten. Im Gaumen filigran, seidig und erfrischend mit gut ausgewogenem Säuregehalt.



SWISS HOLIDAY PARK

Getränkeauswahl / Weineempfehlung

ab 1 Person

Die aufgelisteten Weine sind in allen unseren Restaurants erhältlich.

Rotweine:

Onyx Noir Sélection d'anciens Cépages du Valais AOC 45.00 / Flasche

Reife Waldbeerenaromatik mit rassigen Würznoten sorgen für ein tolles Bouquet. Der Geschmack ist vielschichtig und besitzt harmonisch eingebettete Tannine.

Amalaya Vino Tinto de Corte Valle Calchaquí Bodega Amalaya 2015/16 38.00 / Flasche

Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch von Pfeffer und Gewürzen. Im Gaumen mit roten Fruchtaromen und würziger gut eingebundener Holznote. Ein weicher und runder Abgang schliessen diesen Wein ab.

Valpolicella Ripasso Capitel della Crosara DOC 2014 48.00 / Flasche

Nach dem frisch-blumigen Auftakt folgen die für die Corvina-Traube typischen fleischigen und satten Kirschnoten, die durch zarte Waldbeeraromen aufgelockert werden. Abgerundet wird dieser frisch-fruchtige Einstieg durch Aromen von Mandeln, Zimt und herben Gewürzen (Piment und Koriander).

Venezia Giulia IGT Cabernet Di Lenardo 2016/17 38.00 / Flasche

In der Nase Aromen von Holunder, Paprika, Rosen und feinen Bittermandeln. Im Auftakt ist dieser aromatische Rotwein sehr frisch. Die hervorragend integrierten, weichen Tannine und die dezente Säure runden diesen Wein ab.

Venezia Giulia IGT Merlot Di Lenardo 2016/17 38.00 / Flasche

In der Nase würzig mit Aromen nach Erd- und Himbeeren. Im Gaumen präsentiert er sich angenehm weich, mit einem ausgewogenen Körper und langem Abgang.

Cabernet Sauvignon Reserva Maipo Valley Vitivinicola Pérez Cruz 2014/15 41.00 / Flasche

In der Nase reife Fruchtaromatik, Minze, Teernoten und nach Kaffee duftende Rösttöne. Im Gaumen reife Gerbstoffe mit samtigem Finale. Ein fülliger Wein mit guter Balance zwischen Frucht, Holz und Tannin.

Amalaya Gran Corte Vino Tinto de Corte Valle Calchaquí Bodega Amalaya 2015/16 44.00 / Flasche

Das Bouquet überzeugt mit intensiven Aromen von Brombeeren, Heidel- und Johannisbeeren. Ein robuster, vielschichtiger und eleganter Wein mit einem präsenten Abgang, der Frucht und Würze harmonisch kombiniert.