

Ihr Wohl liegt uns am Herzen

Unser Küchenchef, Herr Michael Reichel
und seine Kochbrigade bieten Ihnen traditionelle
und klassische, saisonal inspirierte Gerichte an.

Einen grossen Stellenwert wird der Qualität,
der Frische und der Herkunft der Produkte eingeräumt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihr Holiday-Team

M E H R G E N U S S . . . H O L I D A Y

SALATE

Nüsslersalat «Mimosa» mit Croutons, Speck und Ei	11.50
Bunter Blattsalat nach Art des Hauses mit Dressing nach Wahl	7.50
Gemischter Salat nach Art des Hauses mit Dressing nach Wahl	9.50
Insalata Caprese, Tomatensalat mit Mozzarella und hochwertigem Olivenöl	12.50
Wählen Sie aus zwischen - italienischer Salatsauce - französischer Salatsauce - Hausdressing (Zitronensaft und Olivenöl)	

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum dekoriert mit Rahmhaube	9.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	9.00
Gaszpacho Andaluz Kalte Tomaten-Gurkensuppe nach spanischem Rezept	9.00
Rindskraftbrühe - natur	6.00
- mit Ei	7.50
- mit Sherry	8.00

KALTE VORSPEISEN

Fächer von der Galia-Melone mit Bündner Rohschinken		14.50
Grillierte Lachsstreifen auf buntem Blattsalat an Zitronenvinaigrette		17.50
Carpacchio vom Rindsfilet «Piemonteser Art» mit Staudensellerie, Steinpilzen und Parmesan	ganze Portion kleine Portion	24.00 16.50
Oberlandteller mit Rohschinken, Trockenfleisch, Hauswurst und Hobelkäse	als Hauptgang als Vorspeise	24.00 16.50

WARME VORSPEISEN UND VEGI-CORNER

Tomaten-Basilikum Malfattignocchi mit Ruccola und Reibkäse	als Hauptgang als Vorspeise	19.00 15.50
Tagliatelle «Calabrese» Breite Nudeln mit Zucchetti und Tomaten	als Hauptgang als Vorspeise	19.00 15.50
Gemüsespiessli vom Grill auf Tomatencoulis, Pommes frites	als Hauptgang als Vorspeise	26.00 21.50
Grosser Gemüseteller (8 Sorten) mit Kartoffelgratin und Spiegelei	als Hauptgang kleine Portion	26.00 21.50

M E H R G E N U S S . . . H O L I D A Y

FISCH

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	ganze Portion	34.00
	kleine Portion	29.50
Eglifilets meuniere und Salzkartoffeln	ganze Portion	34.00
	kleine Portion	29.50
Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter überbacken und Salzkartoffeln		33.00
Pochiertes Forellenfilet an Weissweinsauce mit Kräuterreis und Blattspinat		29.50
Kleine Eglifilets nach Art des Hauses sautiert mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	ganze Portion	32.00
	kleine Portion	27.50

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber an sämiger Armagnacsauce mit goldbrauner Rösti	ganze Portion	34.00
	kleine Portion	29.50
Kalbssteak vom Grill an Morchelsauce mit Butternudeln und Gemüse der Saison	160 g	37.50
«Riz Holiday» Pouletbruststreifen an feiner Currysauce mit Früchten im Butterreisring	ganze Portion	27.00
	kleine Portion	23.50

KLASSIKER

aus der Schweiz:

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» wie im Zunfthaus mit hausgemachter Rösti	ganze Portion kleine Portion	34.00 28.50
Bauernbratwurst aus dem Berner Oberland an Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti		20.50
Schweinsrahmschnitzel an feiner Pilzrahmsauce mit Butternüdeli	160 g	27.50

aus Wien:

Wienerschnitzel wie in Floridsdorf in Wien mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	160 g	34.00
---	-------	-------

aus Paris:

Rindsentrecôte vom Grill überbacken mit Kräuterbutter «Café de Paris» nach bester französischer Art mit Pommes frites und Grillgemüse	180 g	39.50
--	-------	-------

aus Amerika:

Mixed Grill wie in die Amerikaner lieben mit Schweins-, Rinds-, Poulet- und Kalbsmedaillon gebratenem Maiskolben, Grilltomate und Country cuts	200 g	39.50
--	-------	-------