



# *Speisekarte 2018*



Schiffahrtsgesellschaft Züri - Rhy AG  
Bootshaus Tössegg  
8428 Teufen ZH  
044 865 62 62  
[www.szr.ch](http://www.szr.ch)

## Romantische Feste feiern

Geschätzter Gast

Vorfreude ist die schönste Freude!

Diese beginnt bereits mit einer Schiffsbesichtigung, bei der wir Ihnen die Vielfalt der Rheinschiffahrt näher bringen möchten, denn Grösse und Einsatzbereich unserer Schiffsflotte lassen keine Wünsche offen.

Auch bei der Planung Ihres Festes sind wir Ihnen gerne behilflich und stehen, auf Wunsch, mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Gerantin, Frau Madeleine Frigerio-Berbier, freut sich auf Ihren Besuch und zeigt Ihnen dabei persönlich die verschiedenen Möglichkeiten aus unserem vielfältigen Angebot auf.

### Und so erreichen Sie uns

**Bürozeiten**

**Montag bis Freitag**

08.30 Uhr bis 11.30 Uhr  
13.30 Uhr bis 16.30 Uhr

**Tel. 044 865 62 62**

Für Anfragen und Bestellungen.  
Über diese Nummer erhalten Sie an  
Sonn- und allgemeinen Feiertagen  
Auskunft über die Kurs-Fahrten.

**www.szr.ch**

Für allgemeine Informationen, sowie Auskunft  
über die Kurs-Fahrten  
(von Mai – September täglich)

**info@szr.ch**

Für Anfragen und Bestellungen

Sie haben die Wahl, denn die Bedürfnisse unserer Kundschaft sind uns wichtig.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und erkundigen Sie sich über Ihre Möglichkeiten.

## Damit Ihre Rheinschiffahrt gelingt

Diese Unterlagen geben Ihnen einen Überblick über das Leistungsspektrum und die vielfältigen Möglichkeiten auf unseren Rheinschiffen.

Bitte denken Sie daran, Ihre Wahl rechtzeitig mit uns zu besprechen.

### **Bordküche als Herausforderung**

Zusammen mit unserem fachmännisch geschulten Team und unserem innovativen Cateringpartner «Ziegler delikatessen (Brunch), “The Caterer” (für Aperos) und unser Hauptcaterer “Schneider’s Catering” garantieren wir,

immer Stücke von ausgesuchter Qualität zu verwenden.

Ob Geburtstagsparty, Hochzeit, Business-Anlass oder Vereinsfest, wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste nicht nur satt, sondern aufs Angenehmste verwöhnt werden.

Mit ausgefallenen **Apéro-Häppchen**, verlockenden rustikalen oder exotischen **Buffets**, von herzhaften **Spezialitäten** bis zur **süssen Verführung**.

Was immer Sie sich wünschen, wir werden es für Sie und Ihre Gäste frisch auftischen.

### **Bestellungen**

Bestellen Sie die Getränke, Weine und «Apéro-Snacks» mindestens 5 Tage vor dem Fahrdatum. Für sämtliche anderen Esswaren, wie auch für Bowlen, sollten Sie uns Ihre Wahl spätestens 10 Tage vor der Fahrt bekannt geben.

### **Bestellungsänderungen (Esswaren)**

Gästezahl sowie Anzahl Portionen können bis 4 Arbeitstage vor der Fahrt geändert werden. Für Gäste, welche sich am vereinbarten Termin nicht an Bord befinden, müssen wir die bestellten Esswaren verrechnen.

### **Getränke**

Bei den Getränken sind Mengenangaben nicht erforderlich (ausser bei Bowlen).

In Rechnung gestellt werden die verbrauchten bzw. angebrauchten Einheiten.

Alle Restaurationspreise sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

### **Schiffs-Gruppen**

Aus organisatorischen Gründen werden die Angebote auf den Schiffen teilweise in zwei Kategorien eingeteilt.

#### **Schiffs-Gruppe 1**

Rhystern, Rhenus, Hecht

#### **Schiffs-Gruppe 2**

Neptun, Flipper, Nautilus

## Produkte Deklaration

Produkt	Herkunftsland
<b>Fleisch</b>	
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Truthahn	Schweiz, Frankreich
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Lachs	Norwegen, Kanada
<b>Gemüse</b>	
	Saisonal unterschiedlich
<b>Salate</b>	
	Saisonal unterschiedlich
<b>Früchte</b>	
	Saisonal unterschiedlich
<b>Traiteurprodukte</b>	
	Schweiz, Italien, Frankreich
<b>Milchprodukte</b>	
Milch	Schweiz
Milchprodukte, Käse	Schweiz, Italien, Frankreich

Zusammen mit unserem Caterer sind wir bemüht, unsere Nahrungsmittel aus naturnahem Anbau sowie aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen.

### Zu Beachten

Auf den Restaurationsschiffen können Sie als Gastgeber keine Getränke und Esswaren mitbringen.

Beim Wein kann eine Ausnahme gemacht werden, es wird jedoch pro 7.5 dl. Flasche eine Zapfgeld von Fr. 29.00, pro 5 dl. Flasche von Fr. 17.00 erhoben.

Für die Frische und Qualität der Speisen ist die SZR AG nach Anlieferung (des Caterings) an Bordverantwortlich.

Darum können wir die übriggebliebenen Speisen (bzw. Lebensmittel) nicht mit nach Hause geben (Haftung).

## Inhaltsverzeichnis

	<u>Seiten</u>
<b>1. Frühstückskarte</b> Schiffs-Zmorge; Brunch-Buffer	6
<b>2. Apéro-/Kleine Imbiss-Karte</b> Apéro-Snacks; zum Kaffee; Apéro-Buffer	7–10
<b>3. Stehlunch / Stehdinner</b>	11
<b>4. Senioren-Menüs</b> 2 Gänge; 3 Gänge	12
<b>5. Menüs zum Zusammenstellen</b> Suppen, Salate, Hauptspeisen, Desserts	13–15
<b>6. Delikatessen aus der Schweiz</b>	16 - 17
<b>7. Buffets</b>	18 - 24
<b>8. Grillparty's</b>	25 - 26
<b>9. Zeitloses aus unserer Küche</b> Gourmet-Grill; Fondue Chinoise	27
<b>Grilladen vom Lavastein</b>	28
<b>Plauschgerichte</b> Raclette; Käse-Fondue; Spaghetti-Plausch Spargeln (nach Saison); Lasagne und Risotto Buffet	29-30
<b>11. Getränke-Karte</b> Mineralwasser; Fruchtsäfte; Bier; warme Getränke	31
<b>12. Wein-Karte</b> Weissweine, Rotweine, Spezialitäten	32 - 33
<b>13. Apéro-Getränke</b> Champagner/Apéro	34

## FRÜHSTÜCKSKARTE

### **Schiffs-Z'morge**

Brotkorb mit vier bis fünf verschiedenen  
Brotten, Gipfeli  
Butter, Konfitüre, Honig, 3-Minuten-Ei  
Schinken, Salami, Aufschnitt  
Verschiedene Käse  
Frische Früchte (Früchtekorb)  
Kaffee, Tee, Milchgetränke  
Orangenjus (à discrétion)  
Ein Glas Weisswein aus der Region

**Preis pro Person**

**Fr. 26.00**

### **Brunch-Buffer**

Brotkorb mit fünf bis sechs verschiedenen  
Brotten, Gipfeli  
Butter, Konfitüre, Honig Rohschinken,  
Schinken, kalter Braten Salami,  
Aufschnitt  
Lachs  
Drei bis vier verschiedene Käse Gefüllte  
Eier  
Joghurt mit frischen Früchten  
Birchermüsli, Cornflakes Frische  
Früchte (Früchtekorb)  
Kaffee, Tee, Milchgetränke (à discrétion)  
Orangenjus

**Preis pro Person**



**Fr. 29.50**

### **Kapitäns- und Bootsmann-Brunch-Buffer**

Brot-Buffer – herzhaft und kernig, Butter, Konfitüre, Honig, Lachs,  
geräuchertes Forellenfilet, Rohschinken,  
Braten, Schinken, Salami, gemischte Käseplatte,  
Rührei, Frühstücks-Bacon knusprig gebraten, Mini-  
Schweins-Würstli.  
Orangensaft, Kaffee, Tee & Milchgetränke  
(à discretion)  
Früchte-Platte mundgerecht geschnitten, Früchte-Joghurt,  
Birchermüsli.

**Preis pro Person**

**Fr. 34.50**

Einen Prosecco oder feinen Weisswein von den Hängen des Rheines zum krönenden Abschluss kann zusätzlich bestellt werden. (Wird separat verrechnet)

## APÉRO-SNACKS

		Stück
<b>Belegte Brötchen</b>		Fr. 5.40
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		
Lachs, Thon		Fr. 5.90
<b>Halbe belegte Brötchen</b>		
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		Fr. 3.90
Lachs, Thon		Fr. 4.30
<b>Amuse-Bouches</b>		
Roastbeef, Schinken, Käse		Fr. 3.40
Lachs, Crevetten, Thon		Fr. 3.90
<b>Sandwiches gefüllt</b>		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		Fr. 6.20
<b>Laugen-Sandwiches-Brötli gefüllt</b>		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		Fr. 5.80
<b>Schinkengipfeli</b>		Fr. 4.50
<b>Käseküchlein</b>		Fr. 4.50
<b>Käseküchlein mini</b>		Fr. 3.70
<b>Blätterteig-Gebäck</b> (mehrheitlich gefüllt)	pro 100 g	Fr. 9.40
<b>Apéro-Gebäck</b>		
(Salzstängeli, Chips, Nüssli) ca. 100 g	pro Person	Fr. 4.10
<b>Party – Brot</b> (ein Brot für ca. 10 Pers., versch. gefüllt)	pro Brot	Fr. 85.00

## ZUM KAFFEE

		Stück
<b>Gipfeli</b>		Fr. 1.90
<b>Nussgipfel, Mandelgipfel</b>		Fr. 3.10
<b>Biberli/Linzertörtli</b>		Fr. 2.70
Kuchen und Torten siehe Dessertkarte		

## APÉRO-BUFFETS

### **Apéro Flipper**

ab 20 Personen

pro Person Fr. 18.80

kalt

Pastetli mit mini Rohkost – Spargel an Estragon Dip  
Crosthini mit Rohschinken, Ruccola und Honigrème  
Canapès mit Brokkolicreme, Shiitake Pilzen  
und geraffeltem Pecorino Käse  
Toasttaler mit geräuchertem Forellen–Mousse,  
Radieschen und Sprossen

### **Apéro Neptun**

ab 20 Personen

pro Person Fr. 18.80

kalt

Bruschetta mit Tomate und marinierter Artischocke  
Mini Club-Sandwich mit Truthahn, Speck, Tomate, Salat,  
Käse und Ei  
Wrap-Tranchen mit Roastbeef, Spinat,  
grobem Senf und getrockneten Feigen

Im Glas

Griechischer Salat mit Peperoni, Feta Käse, Tomate, Zwiebel,  
Oliven und Gurke





## Apéro Rhenus

ab 20 Personen pro Person Fr. 22.50

- kalt  
Bruschetta mit Tomate und marinierter Artischocke  
Wrap tranchen mit Roastbeef, Spinat,  
grobem Senf und getrockneten Feigen  
Mini Club-Sandwich mit Truthahn, Speck, Tomate, Salat,  
Käse und Ei
- Im Glas  
marinierte Avocado mit Crevetten, Sauerrahm und Pistazien
- Warm  
Mini Hamburger mit Rindsfleisch Patty, Gemüse,  
Essiggürkli und Burger relish
- Süss  
mini Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren



## Apéro Rhystern

ab 20 Personen pro Person Fr. 27.50

- kalt  
Toasttaler mit cremigem Ziegenkäse, Baumnüssen,  
Honig und Thymian  
Crostini mit pikantem Rindstartar und Wachtelei  
Wrap-Tranchen am Spiessli mit Rauchlachs, Meerrettich und  
Kapern
- Im Glas  
Griechischer Salat mit Peperoni, Feta Käse, Tomate, Zwiebel,  
Oliven und Gurke
- Warm  
Riesen-Crevetten im Tempura Mantel auf Mango-Curry Dip  
Poulet-Satay-Spiesse an Erdnussauce mit Korriander  
und Cashew Nüssen  
Gemüsechüechli mit geschmorten Rotweinschalotten
- Süss  
marinierte Erdbeeren an süsser Honigcreme

## Apèrobuffet

ab 20 Personen

pro Person Fr. 20.50

Reichhaltige Fleischplatte mit Bündnerfleisch,  
Rohschinken, Coppa, Fleischkäse, diverse Salamis,  
Schinken, Aufschnitt, Mortadella, Rohessspeck,  
Schweinsbraten garniert mit Tomaten, Salzgurken, Spargelspitzen,  
Essigzwiebeln und Petersilie

Käseplatte mit 7 verschiedenen Käsesorten  
garniert mit Trauben, Nüssen und Trockenfrüchten

Gemüesticks mit Dip Saucen

Kleine gemischte Brötchen



## STEHLUNCH & STEHDINNER

### Menü

Ab 25 Personen

pro Person Fr. 44.20

1. Akt            Carpaccio von der Bresaola auf mariniertem Ruccola mit gereiftem Parmesam
2. Akt            grüne Gurken – Kaltschale mit Dill, Hüttenkäse - Perlen und Rauchlachs - Tranchen
3. Akt            Risotto mit Ruccola, getrockneten Tomaten und Provolone Käse
4. Akt            Weissfisch – Spiessli im Kräutermantel auf Erbsen – Püree an Krustentier – Fond
5. Akt            Rindshuft Spiessli “provencale” auf Griesstaler an kräftiger Rotweinsauce
6. Akt            Mini Patisserie Lollipop Selektion (Mini Donuts, Maccarons, Pralinen, Mini Muffins)



## MENÜ-KARTE

## .....Gluschtiges für Senioren

Sehr geehrter Gast

Betrachten Sie diese Menu-Vorschläge als Ideen.

(Die Portionen sind kleiner und sind als Senioren-Menu gedacht.)

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen

### «2 Gänge»

pro Person

#### MENÜ 1

Fr. 25.80

Heisser Beinschinken  
Kartoffelsalat und Salatgarnitur  
\*\*\*  
Fruchtschnitte

### «3 Gänge»

pro Person

#### MENÜ 2

Fr. 34.80

Bouillon mit Julienne  
\*\*\*  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Reis **oder** Nudeln  
\*\*\*  
Caramel Köpflli

#### MENÜ 3

Fr. 34.80

Salat Chrüsümüsi  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelstock **oder** Kartoffelgratin  
Gemüse Bouquet  
\*\*\*  
Mousse au Chocolat

#### MENÜ 4

Fr. 33.80

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Rindsgulasch Stroganoff  
Wildreis und Saisongemüse  
\*\*\*  
Creme Caramel

## MENÜKARTE

..... zum selber zusammenstellen

### Vorspeisen

#### Suppen:

Champignoncremesuppe mit Schnittlauch	Fr. 8.00
Frische Tomatencremesuppe	Fr. 8.00
Curry-Apfelcremesuppe	Fr. 8.00
Karotten - Orangen - Rahmsuppe	Fr. 8.00
Kürbissuppe	Fr. 8.00
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 8.00

#### Salate:

<b>Gemischter Salat</b> "Chrüsümüsi" grüner Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croutons und Ei	Fr. 7.20
<b>Gemischter Salat</b> sortiert mit 5 Sorten	Fr. 9.50
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> und Balsamico Dressing	Fr. 11.50
<b>Salatbuffet</b> mit 7 Sorten Salat, Croutons und zwei Saucen	Fr. 14.50

#### Speziell:

<b>Vorspeiseteller Italiano</b> Rindercarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken mit Melone, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Rucola mit Parmesanstreifen, Balsamico Dressing	Fr. 21.00
<b>Vorspeiseteller Feinschmecker</b> Graved Lachs, Morchel Pastete, Crevetten Cocktail, geräucherte Entenbrust, Waldorfsalat, bunter Blattsalat, Meerrettichsauce, Preiselbeer - Sauce	Fr. 23.50

## HAUPTSPEISEN

	pro Person
<b>Pouletbrüstli suprême an Cognac Sauce</b> Butterreis <b>oder</b> Spätzli Mischgemüse	Fr. 26.50
<b>Schwedenbraten – Schweinshals gespickt mit Dörripflaumen</b> Kartoffelgratin <b>oder</b> Kartoffelstock Gemüse nach Saison	Fr. 30.40
<b>Schweinsfiletmedaillon</b> an Champignons-Rahmsauce Nudeln, Saisongemüse	Fr. 35.20
<b>Züri – G'schnetzeltes</b> Rösti <b>oder</b> Nudeln zwei Saisongemüse	Fr. 32.80
<b>Kalbsbraten Rosmarin mit Bratenjus</b> Kartoffelgratin zwei Saisongemüse	Fr. 34.00
<b>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce</b> Kartoffelgratin <b>oder</b> Kartoffelstock Mischgemüse	Fr. 31.80
<b>*Roastbeef an Sauce Béarnaise</b> <b>Variante: Lachsforellenfilet</b>  Wildreis <b>oder</b> Nudeln Gefüllte Tomate, Bohnenbündeli	Fr. 46.70

\* bei Bestellung Menge angeben

## DESSERTS

pro Person

	Preis auf Anfrage
Hochzeitstorte	
Frischer Fruchtsalat aus exotischen Früchten (Natur oder mit Rahm )	Fr. 11.20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.30
Frische Beeren mit Vanille-Glacé	Fr. 10.90
Mousse au Chocolat	Fr. 9.10
Caramelköpfler	Fr. 8.20
Tiramisu	Fr. 9.10
Grosi's gebrannte Creme	Fr. 8.20
Panna Cotta	Fr. 10.90
Käse – Igel ( 30 g Käse und Garnitur ) ab 25 Personen	Fr. 8.40
Käseplatte mit Brot (80 g) ab 25 Personen	Fr. 11.20
Dessert Buffet *	Fr. 16.80
Dessert Buffet mit Käse *	Fr. 21.20

\*ab 20 bis 30 Personen mit 3 bis 4 verschiedene Desserts  
ab 31 Personen mit 5 bis 6 verschiedene Desserts

## “DELIKATESSEN AUS DER SCHWEIZ”

### MENÜ 1

Capuns (Spezialität aus Graubünden)

\* \* \*

Tessiner Kastaniensuppe

\* \* \*

Zürcher Geschnetzeltes  
mit Berner Rösti und Rüeblì

\* \* \*

Meringue mit frischen Beeren  
und Doppelrahm

**mit einer Vorspeise**  
**Menü komplett**

**Fr. 47.20**  
**Fr. 55.80**

### MENÜ 2

Italienischer Vorspeisenteller  
mit Rindscarpaccio, Vitello Tonnato,  
Rucola,  
Parmesan und Antipasti

\* \* \*

Tomatencremesuppe mit Gin  
und Crème Fraîche

\* \* \*

Kalbs Saltimbocca  
mit Prosecco Risotto oder  
Bratkartoffeln mit Rosmarin  
Peperonata

\* \* \*

Dessert-Duo  
Panna Cotta und Tiramisu

**mit einer Vorspeise**  
**Menü komplett**

**Fr. 57.10**  
**Fr.66.70**

### MENÜ 3

Nüsslisalat mit Ei, Tomatenchips  
und Brotcroutons an Himbeerdressing

\* \* \*

Pilzcremesuppe mit Schnittlauch

\* \* \*

Kalbsbraten an Rahmsauce mit  
weissem Balsamico  
Butternudeln oder Kartoffelgratin und  
Gemüseallerlei

**mit einer Vorspeise**  
**Menü komplett**

**Fr. 57.10**  
**Fr. 66.70**

### MENÜ 4

Caesar Salad mit asiatischer Note  
Eisbergsalat mit glasierte Soja,  
Ingwer-Crevetten, knusprigen  
Speckwürfeli und Parmesan-chips

\* \* \*

Karottenschaumsuppe mit Wasabi

\* \* \*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
dazu Baked Potato  
und italienisches Grillgemüse

\* \* \*

Mango-Joghurtmousse  
mit marinierten Himbeeren

**mit einer Vorspeise**  
**Menü komplett**

**Fr. 66.80**  
**Fr. 74.20**



### **MENÜ 5**

Frisée Salat mit Black Tiger Crevette

\* \* \*

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Rüebl

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Fr. 66.80**

### **MENÜ 6**

Tomatencremesuppe  
mit Gin und Crème Fraïche

\* \* \*

Pouletbrustgeschnetzeltes an einer  
Portweinsauce  
Trockenreis und Pfälzerrüebl

\* \* \*

Dunkle Toblerone Mousse  
mit frischen Früchten

**Fr. 43.10**

### **MENU 7**

Bauernsalat mit Speck und Brotcroutons

\* \* \*

Rindschmorbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüseauswahl

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat

**Fr. 48.00**

### **MENU 8**

Gemischter Blattsalat mit geräuchertem  
Lachs und Gemüsestreifen

\* \* \*

Schweinsfilet an Champignonrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüsebeilage

\* \* \*

Gemischtes Schokoladenmousse

**Fr. 53.50**

### **MENU 9**

Saisonaler Blattsalat mit Avocado,  
Speckstreifen und Brotcroutons

\* \* \*

Les Trois Filets an Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

\* \* \*

Caramellköpfl

**Fr. 60.00**

***Für Liebhaber von Süssem,  
können wir Ihnen gerne  
für + Fr. 4.30  
zum Menüpreis ein  
Dessertbuffet anbieten.***

# BUFFETS

## **KLASSIK-BUFFET**

Kleines Salatbuffet mit diversen Brötchen

\* \* \*

Schweinsbraten mit Kruste  
Gespickter Rindsschmorbraten  
Gebratenes Poulet mit Kruste

Kartoffelgratin, Mandelreis und Gemüseplatte

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm,  
Mousse au Chocolat  
gebrannte Crème mit Schlagrahm

**Fr. 47.50**

## **GOURMET-BUFFET**

Morchel Terrine, Melone mit Rohschinken  
Geräucherte Forellenfilets  
Rauchlachs mit Meerrettichsauce  
Kleines Salatbuffet mit gemischten Brötchen

\* \* \*

Lammgigot mit Sauce Provençale  
Gebratene Egli Filets an Butter und Mandeln  
Gebratenes Poulet mit Früchten

Kartoffelgratin, Gemüsereis und Gemüseplatte

\* \* \*

Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat,  
Mousse au Chocolat

**Menü komplett      Fr. 60.00**  
**ohne Dessert        Fr. 54.70**



## **BUFFET STANDARD**

Vorspeisenbuffet mit knackig frischen Salaten,  
Pastete, Terrine und Rohschinken mit Melone

\* \* \*

Saftiger Kalbsbraten an Morchelsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Am Stück gebratenes Schweinefilet  
an Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin und Butternudeln  
Karotten, Blumenkohl und grüne Bohnen

\* \* \*

Dessertbuffet  
mit 5 verschiedenen Desserts nach Wahl

**Menü komplett Fr. 70.00**

**ohne Dessert Fr. 59.50**



## **FEINSCHMECKER BUFFET**

Duo vom geräuchertem Lachs mit Meerrettichschaum,  
Morchel Terrine und Hauspastete mit Preiselbeersauce  
Rauchfischplatte mit Zitronen und Kapern  
Bündner Trockenfleisch mit Melonen und Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Salat  
Curry-Reissalat mit frischen Früchten  
Rüebli - Salat mit Orangen,  
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm  
Selleriesalat mit Ananas und Nüssen,  
gemischter Blattsalat  
Joghurt und Balsamico Dressing,  
gemischte Brötchen

\* \* \*

Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce, Champignonrahmsauce, Béarnaise Sauce

Kartoffelgratin mit Mascarpone,  
Butterspätzli und Gemüsereis

\* \* \*

Dessertbuffet mit 5 Desserts nach Wahl

**Menü komplett Fr. 88.50**

## SCHLEMMER - BUFFET

Germischer, Grüner Salat mit Hausdressing

Marinierter Tomatensalat

Maissalat

Gurkensalat

Rohschinken mit Melone, Honig, Frischer Minze und buntem Pfeffer

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Limette

Kalbspastete mit Cumberland-Sauce

Dazu Brot display mit würzigem Frischkäse - Dip

\* \* \*

Grüne Spargelsuppe mit Parmesan – Ruccola Crostini

\* \* \*

Braten von der Kalbsschulter mit Provencialischen Kräutern  
mariniert an Rotwein – Sauce

Truthahnbraten mit Rosmarin und Thymian an grober Senfsauce

Schweinsfilet an Calvados – Sauce mit Äpfeln

Spinatchüechli mit Mozzarella und Kirschtomaten

Polenta Tranchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

Mediterranes Gemüse Ratatouille

\*\*\*

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

**Menü komplett Fr. 64.80**



## **BUFFET BELLA ITALIA**

Rinds Carpaccio  
Rohschinken mit Feigen und Melonen  
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat  
Eingelegtes Gemüse, Rucola Salat mit Parmesan  
Tomaten mit Mozzarella an Balsamico Dressing

\* \* \*

### *Saltimbocca alla Romana*

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

### *Ossobuco alla milanese*

Kalbshaxen Gremolata

### *Brasato al Chianti*

Rindsschmorbraten in Chianti

Risotto nach Mailänderart

Polenta mit Gorgonzola und Butter

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Peperonata mit Knoblauch

\* \* \*

Tiramisu, Panna Cotta und Semifreddo

**Menü komplett Fr. 63.00**

**ohne Dessert Fr. 56.10**



## **BUFFET DELLA NONNA**

Tomatensalat mit Mozzarella  
Ruccola - Salat, Gemüse Carpaccio  
Eingelegtes Gemüse  
Penne Salat mit Balsamico  
Ciabatta Brot

\* \* \*

Piccata Milanese  
Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesan-Panade  
Scaloppine al Marsala  
Schweinsschnitzel an Marsala Sauce  
Lachs an Limonensauce  
Spaghetti an Tomatensauce,  
Risotto und Rosmarinkartoffeln  
Spinat mit Ricotta und Ratatouille

\* \* \*

Torta della nonna und Stracciatella Mousse



**Menü komplett Fr. 52.20**

## **AMERICAN GRILL BUFFET**

Maissalat, Bohnen - Salat, Caesar - Salad,  
Pouletsalat, Thousand-Island und  
Blue-Cheese Dressing, Knoblauchbrot

\* \* \*

Marinierte Spare - Rips, hausgemachte Burger,  
Honey Wings, Lamm Racks, Rib-Eye-Steak  
sweet & sour Sauce, Barbecue Sauce  
Baked Potatoes, Farmer Fries, Mixed Vegetables

\* \* \*

Apple Pie mit Vanillesauce,  
Frische Ananasviertel mit Ahornsirup,  
Stickstoffglace und Brownies

**Menü komplett Fr. 65.50**

**ohne Dessert Fr. 57.10**

## **BUFFET CARIBBEAN NIGHT**

Maissalat mit Tomaten, Bohnensalat,  
pikanter Kabissalat, Salat mit Papayas  
und Zitrusfrüchten mit fruchtigem Dressing,  
exotischer Reissalat, Thunfisch-Mandarinensalat  
Avocado Mousse mit Tortilla Chips

\* \* \*

Schweinefleisch mit Mango-Sauce,  
Red Snapper Filet mit Orangen-Curry-Sauce,  
Kalbswürfel an Limonen-Chilisauce  
Maisküchlein, Homestyle Potatoes, Kokosreis,  
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

\* \* \*

Kokospudding, Rumcrème, Schokobanane,  
Limettenkuchen, exotische Früchte

**Menü komplett Fr. 61.90**

## **BUFFET CARIBBEAN DREAM**

Eisbergsalat mit Orangen,  
marinierter Gurkensalat, Calypso - Salat  
Pasta Salat und Gemüsesalat

\* \* \*

Pouletbrust gefüllt mit Bananen und Schinken,  
paniert in Kokos  
Crevetten Spiesse mit Mango  
Lammcurry mit frischen Ananas und Kokosmilch  
Bananen Risotto, Süsskartoffelstock  
Gemüse - Bohnenpfanne

\* \* \*

Exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Mousse,  
Caramel-Kokosköpfl

**Menü komplett Fr. 54.70**



## **BUFFET ASIA**

Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse

Samosas und Wan Tans, Fischküchlein und panierte Shrimps, Papaya Salat mit Erdnüssen, Bohnen und Tomaten

Asiatischer Salat mit Chinakohl,  
Soja, Gurken, Karotten und Tomaten  
Süss - Sauer Sauce, Hoisin - Sauce

\* \* \*

Rotes Thai Curry mit Rinderfiletspezialität,

Kokos und Gemüse

Poulet Süss - Sauer

Chop Suey

Schweinefleisch mit Reiswein und Gemüse

Riesencrevetten an Kokossauce

Mini Gemüse an Zitronengrassauce

Gebratener Reis und Asiatische Nudeln

\* \* \*

Exotischer Fruchtsalat

Mango Mousse

Reiskuchen

**Menü komplett      CHF 62.60**



## **BUFFET MEET ASIA**

Frühlingsrolle mit Poulet und Gemüse

Chinesischer Salat, Glasnudel-Salat

Fischküchlein, Gemischte Sushis, Miso Suppe

\* \* \*

Poulet Süss - Sauer mit Ananas (China)

Rindfleisch an Teriyaki Sauce (Japan)

Gebratene Ente (China)

Scampi mit rotem Curry, Kokos und Ananas (Thailand)

Tofu mit Gemüse (Japan)

Gedämpftes Mini Gemüse mit Zitronengras (Thailand))

Gebratener Reis und asiatische Nudeln

\* \* \*

Mousse aus Passionsfrucht, Reispudding mit Kokos, Gebackene Bananen und Ananas

Exotischer Fruchtsalat

**Menü komplett      Fr. 72.10**



## Grillparty's

Lassen Sie sich von den Grillkünstern  
und den Spezialitäten unserer Köche verzaubern

*Alle Grillpartys ab 30 Personen*

*(Wir können nur auf den Schiffen Rhenus und Rhystern grillieren)*

### **GROSSES GRILL BUFFET**

Buffet aus erlesenem, saisongerechtem und aus  
marktfischem Gemüse zusammengestellten  
Salate mit French - , Italien – oder Haus - Dressing  
und feinen Zutaten  
(300 g Salat pro Person)

Wählen Sie selber am Buffet, aus verschiedenen  
frisch an Bord grillierten Fleischstücken aus:  
Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Strauss und  
auf Wunsch Fisch und diverse Spiesse  
(300 g Fleisch pro Person)

Maiskolben, Aubergine, Tomaten, Zucchini  
vom Grill

Baked Potatoes mit Sour – Cream  
Kräuterbutter und Barbecue Sauce

Auswahl an feinen Broten frisch vom Beck

**Fr. 56.30**



## **AMERICAN GRILLPARTY**

Maissalat, Bohnensalat, Caesar - Salad, Chicken - Salad,  
Thousand Island und Blue Cheese Dressing, Garlic Bread

Marinierte Spare - Ribs, Homemade Burger, Honey Wings,  
Lamb - Racks, Rib-Eye-Steak

Sweet & Sour Sauce, Barbecue-Sauce

Baked Potatoes, Country Cuts, Mixed Vegetables

**Fr. 57.10**

## **CARIBBEAN SUMMER PARTY**

Piratenspiess (250g) mit Peperoni, Zwiebeln, Schweins- und Rindfleisch, Speck, Cipollata

Maissalat mit roten Bohnen, Peperoni und Zwiebeln  
Caribbean Summer Salad mit Avocado, Bananen, Kresse und Eisberg,  
Reissalat mit rotem Curry und Früchten,  
Bean Salad; erfrischende Komposition mit grünen Bohnen,  
Tomaten, sweet - corn und Äpfeln,  
Linsensalat mit Bananen, grüner Salat, Kartoffelsalat  
Dazu verschiedene Dressings  
Bananenbrot

**Fr. 39.00**



**Auf Wunsch stellen wir Ihnen sehr gerne auch Ihre persönliche  
Grillparty nach Wahl zusammen!**

## Zeitloses aus unserer Küche

ab 20 Personen

### **Gourmet Grill**

pro Person

Gemischter Salat "Chrüsimüsi"

Auf einem Speckstein grillen Sie verschiedene  
Fleischarten nach Ihrem Geschmack

Auf dem Tisch-Grill Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch,  
Cipollata, Speckrollen  
Gemüse Spiesse (1 – 2 Stück pro Platte)

Beilagen: Gschwellti

Saucen: Tartar, Senf, Knoblauch, Cognac, Curry

**Bei 250 g Fleisch pro Person**

Fr. 49.30

**Bei 300 g Fleisch pro Person**

Fr. 51.10

### **Fondue Chinoise**

pro Person

Gemischter Salat Chrüsimüsi  
Fleisch Chinoise Rindfleisch, Kalbfleisch

Beilagen: Gschwellti, Gemüsepatonette  
(Champignon, Blumenkohl kurkuma, Stangensellerie,  
Rüeblistreifen )

Saucen: Tartar, Senf, Knoblauch, Cognac

Fleischbouillon mit Sherry

**Bei 250 g Fleisch pro Person**

Fr. 49.30

**Bei 300 g Fleisch pro Person**

Fr. 51.10

Für Vegetarier

**Gemüse Chinoise** mit gleichen Beilagen

Fr. 38.20

## Grilladen vom Lavasteingrill

<b>Rhenuspiess</b>		pro Person
Salat Buffet	Salatbuffet mit Brot und Butter (wir stellen Ihr Salatbuffet saisongerecht aus marktfrischen Produkten zusammen)	
Fleischspiess	Spiess aus Kalb - , Rind – Schweinefleisch und Poulet ( 250 – 280 g ) mit Kräuterbutter und gedämpfter Tomate	
Beilage	Baked Potatoes mit Sour – Cream <b>oder</b> Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 43.40
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
<b>Filetspiess</b>		
Salat Buffet	Salatbuffet mit Brot und Butter (wir stellen Ihr Salatbuffet saisongerecht aus marktfrischen Produkten zusammen)	
Filetspiess	Spiess aus Kalbs – und Rindsfilet (ca. 200 g ) mit Kräuterbutter und gedämpfter Tomate	
Beilage	Baked Potatoes mit Sour – Cream <b>oder</b> Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
<b>Würstlisiess</b>	... für die Kleinen	
Salat Buffet	Salatbuffet mit Brot und Butter	
Würstlispiess	Spiessli aus Kalbs – und Schweinswürstli ( ca. 150 g ) gedämpfter Tomate	
Beilage	Baked Potatoes mit Sour – Cream <b>oder</b> Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 18.90
<b>Hinweis:</b>	Wir können nur auf den Schiffen Rhystern und Rhenus grillieren.	

## Plauschgerichte

ab 20 Personen

### **Raclette Walliserart**

pro Person

mit verschiedenen Zutaten:

Silberzwiebeln, Eschalotten, Maisköbli, Essiggürkli, Gschwellti

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

Fr. 36.80

### **Käse-Fondue**

mit verschiedenen Zutaten:

Brot, Champignons, Ananaswürfel, Essiggürkli, Tomatenwürfel,

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

Fr. 36.80

### **Spaghetti-Plausch**

Gemischter Salat "Chrüsümüsi"

Spaghetti à discrétion

mit drei warmen und einer kalten Sauce (Pesto)



#### **Saucen zur Auswahl:**

Arrabbiata

Bolognese

Carbonara

Steinpilz

Napoli

Tonno

Gorgonzola

Pesto

**Dessert:** Früchteparfait

Fr. 35.60

## **Spargeln**

Spargeln weiss und grün (ca. 400 g pro Person) mit zwei Saucen  
Rohschinken

**Dessert:** Surprise



Fr. 43.80

## **Lasagne Buffet**

Italienische Salatschüssel mit Toscana Dressing

Lasagne Bolognese

Lasagne mit Spinat und Ricotta Sauce

Lasagne mit Lachs

Tiramisu, Panna Cotta und Fruchtsalat

Fr. 35.70

## **Risotto Buffet**

Kleines Salatbuffet mit 5 Sorten Salat

Safranrisotto mit Pilzen und Käse

Rotweinsrisotto mit Rindfleisch

Tomatenrisotto mit Basilikum

Parmesan

Tiramisu, Panna Cotta und Fruchtsalat

Ohne Dessert

Fr. 35.00

Fr. 29.00

## Getränke-Karte

### Mineralwasser

Henniez, Rivella rot / blau		3,3 dl	Fr.	5.20
Vivi Cola / Coca Cola zero		3,3 dl	Fr.	5.20
Elmer-Citro, Süssmost		3,0 dl	Fr.	5.20
Apfelwein (Saurer Most, alkoholfrei)		5,0 dl	Fr.	6.40
Henniez	mit und ohne Kohlensäure	1 Liter	Fr.	10.50
IceTea	nur auf Schiffsgruppe 1	pro 1,0 dl	Fr.	1.60
Ice Tea		1.5 Liter	Fr.	11.50

### Fruchtsäfte

Orangenus	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr.	4.80
Orangenus	nur auf Schiffsgruppe 2	1 Liter	Fr.	12.90

### Warme Getränke

Kaffee/Tee	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	4.40
Doppelter Espresso	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	6.10
Espresso coretto Grappa	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	7.20
Kaffee	nur auf Schiffsgruppe 2	Krug 2.5 l	Fr.	44.50

### Biere

Spezial – Biere Haldenkrone		3,3 dl	Fr.	5.20
Calanda "senzza" (alkoholfrei)		3,0 dl	Fr.	5.10
Radler (alkoholfrei)		3,3 dl	Fr.	5.20

### Spirituosen

Obstbranntwein	40 Vol. %	2 cl	Fr.	6.90
Kirsch, Pflümli	40 Vol. %	2 cl	Fr.	6.90
Williams, Marc	40 Vol. %	2 cl	Fr.	7.90
Grappa (Tre Castelli)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	8.50
Calvados (Morin)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	9.50
Cognac (Rémy Martin)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	10.50
Whisky	40 Vol. %	4 cl	Fr.	12.50

## Weissweine

### Schweiz

**Teufener «Riesling x Sylvaner»**

leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang 7,5 dl Fr. 39.80

**Eglisauer «Riesling x Sylvaner»**

frucht, süffig 7,0 dl Fr. 40.80

**Buchberger «Riesling x Sylvaner»**

kräftig, gehaltvoll 7,5 dl Fr. 39.80

**Eglisauer «Räuschling»**

rassig, nervig 7,5 dl Fr. 44.20

**Freiensteiner «Riesling x Sylvaner Auslese»**

kräftig, harmonisch, gehaltvoll (Auszeichnung) 7,5 dl Fr. 44.80

**Teufener «Blanc de noir» (Weissherbst)**

zart, fruchtig, spritzig 7,5 dl Fr. 44.80

**Teufener «Pinot Gris»**

kräftig, gehaltvoll, langanhaltend 7,5 dl Fr. 46.80

**Teufener «zwei Flüß wiis» (Barrigue)**

üppiger Körper, aroatisch, intensiv 7,5 dl Fr. 46.80

**St. Saphorin Lavaux**

7,5 dl Fr. 46.80

### Kalifornien

«Chardonnay California» Grand Circle – Hess 2012 7,5 dl Fr. 44.80

### Offene Weine, Schweiz

\*Buchberger«Riesling x Sylvaner»Pot (0,7 dl Qualität) 5,0 dl Fr. 25.80

\*Teufener «Chardonnay» Pot (0,7 dl Qualität) 5,0 dl Fr. 25.80

\*Rüdlinger «Federweiss» Pot 5,0 dl Fr. 26.50

Trubetau Rheinschorle (alkoholfrei) 3,75 dl Fr. 6.50

### Italien

«Pinot Grigio» Cavedes Moines 5,0 dl Fr. 24.20

\*Offenausschank pro dl Fr. 6.50

Alle unsere Weine aus der Region stammen von renommierten Weinbauern mit Selbstkelterung. Die Weine werden teilweise in kleineren Mengen angebaut und sind darum gegen Saisonende nicht immer erhältlich. Wir bitten Sie dafür um Verständnis.



## Rotweine

### Schweiz

**Teufener «Blauburgunder classique»**

fruchtig, leicht, harmonisch 7,5 dl Fr. 44.80

**Buchberger «Blauburgunder»**

kraftvoll, fruchtig, vollmundig 7,0 dl Fr. 39.80

**Rüdlinger «Gamay x Reichensteiner»**

kraftvoll, fruchtig 7,0 dl Fr. 39.80

**Eglisauer «Blauburgunder»**

fruchtig, kraftvoll, ausgewogen 7,5 dl Fr. 44.20

**Teufener «zwei Flüsse rot» (Barrique)**

intensiv, sehr aromatisch und rund 7,5 dl Fr. 47.80

**Freiensteiner «Elevé en fûte de chêne» (Spätlese)**

harmonisch, fruchtig, kräftig 7,5 dl Fr. 47.80

### Italien

**«Salento IGT Primitivo Cantalupi» ContiZecca 2011** 7,5 dl Fr. 44.80

### Kalifornien

**«Cabernet Sauvignon California» Grand Circle – Hess 2011** 7,5 dl Fr. 44.80

### Offene Weine

**\*Buchberger«Rosé»Pot** (7,0dl Qualität) 5,0 dl Fr. 25.80

**\*Buchberger «Blauburgunder» Pot** (7,0dl Qualität) 5,0 dl Fr. 25.80

**Rüdlinger Pinot noir « aus alten Reben» Pot** 5,0 dl Fr. 26.50

**\*Offenausschank** pro dl Fr. 6.50

Alle unsere Weine aus der Region stammen von renommierten Weinbauern mit Selbstkelterung. Die Weine werden teilweise in kleineren Mengen angebaut und sind darum gegen Saisonende nicht immer erhältlich. Wir bitten Sie dafür um Verständnis.

Lieben Sie Weine aus Spanien, Italien, Frankreich?  
Verlangen Sie unsere Spezialitäten-Karte **«Weine aus dem Süden»**

## Champagner / Schaumweine

<b>Prosecco Contessa Giulia</b>	(Italien)	7,0 dl	Fr. 47.20
<b>Freixenet Negro seco</b>	(Spanien)	7,5 dl	Fr. 57.50
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	(Frankreich)	7,5 dl	Fr. 87.00
<b>Secco alkoholfrei (Kellerei Rahm)</b>		7,5 dl	Fr. 31.10
<b>Cüpli (Prosecco oder Secco alkoholfrei)</b>		1,0 dl	Fr. 9.50

## Apéro

<b>Orangenjus</b>	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas 2 dl	Fr. 4.80
<b>Orangenjus</b>	nur auf Schiffsgruppe 2	1 Liter	Fr. 12.90
<b>Martini bianco/rosso</b>		4 cl	Fr. 7.90
<b>Campari/Cynar</b>		4 cl	Fr. 7.90
<b>Campari-Orange</b>		4 cl/2 dl	Fr. 9.50
<b>Apérol - Spritz</b>		4 cl/1 dl	Fr. 9.50

**Bowlen, Sangria oder Glühwein auf Anfrage**

