



Speisekarte 2019



Schiffahrtsgesellschaft Züri - Rhy AG
Bootshaus Tössegg
8428 Teufen ZH
044 865 62 62
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 während der Saison 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 anrichten.

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)

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

FRÜHSTÜCKS-KARTE

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-Bufferet

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-Bufferet

Brot-Bufferet—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
Belegtes Canapée		Fr. 5.40
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		
Lachs, Thon		Fr. 5.90
Belegtes 1/2 Canapée		
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		Fr. 3.90
Lachs, Thon		Fr. 4.30
Amuse-Bouches (1/4 Canapée)		
Roastbeef, Schinken, Käse		Fr. 3.40
Lachs, Crevetten, Thon		Fr. 3.90
Sandwiches oder Laugen-Sandwiches gefüllt (13cm)		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		Fr. 6.20
Party – Brot (ein Brot für ca. 10 Pers., versch. gefüllt)	pro Brot	Fr. 85.00
Schinkengipfel (ca 15 cm)		Fr. 4.80
Schinkengipfel mini (ca 5.5 cm)		Fr. 2.50
Käseküchlein / Gemüseküchlein (ca 7 -8 cm)		Fr. 4.50
Käseküchlein / Gemüseküchlein mini (ca. 3.5 cm)		Fr. 2.50
Apéro-Gebäck		
(Salzstängeli, Chips, Nüssli) ca. 100 g	pro Person	Fr. 4.10

ZUM KAFFEE

		Stück
Gipfeli		Fr. 1.90
Nussgipfel, Mandelgipfel		Fr. 3.10
Biberli/Linzertörtli		Fr. 2.50
Kuchen und Torten siehe Dessertkarte		

APÉRO-BUFFETS

Apéro Flipper

ab 25 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 25 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 25 Personen pro Person Fr. 22.50

- kalt
Bruschetta mit Tomate und mariniertes 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 25 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

Geschnetztes Pouletfleisch an Rahmsauce
Reis **oder** Nudeln

Caramel Köppli

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:

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

Speziell:

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

HAUPTSPEISEN

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

* bei Bestellung Menge pro Person angeben

DESSERTS

pro Person

Verschiedene Landfrauen - Kuchen
Rüebli-, Marmorcake, Russenzopf ... Fr. 4.90

Verschiedene Torten
Schwarzwälder-, Zugerkirsch-, Mangopassionsfrucht-Torte,
Saisontorte nach Wunsch Fr. 7.40

Hochzeitstorte Preis auf Anfrage

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

Caramelköpfli Fr. 8.20

Tiramisu Fr. 9.10

Grossi'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 Parmesanchips

* * *

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

Frisèe Salat mit Black Tiger Crevette

* * *

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Rüeblì

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 66.80

MENÜ 6

Tomatencremesuppe
mit Gin und Crème Fraîche

* * *

Pouletbrustgeschnetzeltes an einer
Portweinsauce
Trockenreis und Pfälzerrüeblì

* * *

Dunkle Toblerone Mousse
mit frischen Früchten

Fr. 43.10

MENÜ 7

Bauernsalat mit Speck und Brotcroutons

* * *

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüseauswahl

* * *

Frischer Fruchtsalat

Fr. 48.00

MENÜ 8

Gemischter Blattsalat mit geräuchertem
Lachs und Gemüsestreifen

* * *

Schweinsfilet an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebeilage

* * *

Gemischtes Schokoladenmousse

Fr. 53.50

MENÜ 9

Saisonaler Blattsalat mit Avocado,
Speckstreifen und Brotcroutons

* * *

Les Trois Filets an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet

* * *

Caramellköpflì

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 SPEZIELL

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

Gemischter, 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, Ruccola 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 (Halbgefrorenes)

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
(Schweinschnitzel an Marsala Sauce)
Lachs an Limonensauce
Spaghetti an Tomatensauce,
Risotto und Rosmarinkartoffeln
Spinat mit Ricotta und Ratatouille

* * *

Torta della nonna und Straciatella 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-Kokosköpfler

Menü komplett Fr. 54.70



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

Rhenuspiess		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 oder Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 43.40
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
Filetspiess		
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 oder Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
Würstlisiess	... 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 oder Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 18.90
Hinweis:	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

Bolognaise

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

Rotweinrisotto 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
Henniez	mit und ohne Kohlensäure	1 Liter	Fr.	10.50
Ice Tea	nur auf Schiffsgruppe 1	pro 1,0 dl	Fr.	1.60
Ice Tea		1.5 Liter	Fr.	11.50
Apfelwein (Saurer Most, alkoholfrei)		5,0 dl	Fr.	6.40
Trubetau Rheinschorle (alkoholfrei)		3,75 dl	Fr.	6.50

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
Appenzeller Leermond Bier (alkoholfrei)		3,0 dl	Fr.	5.10
Calanda 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) Federweiss 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» Cave des 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) Blauburgunder

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 (7,0 dl Qualität) 5,0 dl Fr. 25.80

*Buchberger «Blauburgunder» Pot (7,0 dl 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.

Champagner / Schaumweine

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

Apéro

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

Bowlen, Sangria oder Glühwein auf Anfrage

