



# *Speisekarte 2019*



*Schiffahrtsgesellschaft  
Züri-Rhy*

Bootshaus Tössegg, Rheinstrasse 10, 8428 Teufen ZH, 044 865 62 62

## 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 10 Tage vor dem Fahrdatum. Für sämtliche anderen Esswaren, wie auch für Bowlen, sollten Sie uns Ihre Wahl spätestens 14 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 Speisen 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, aus artgerechter Tierhaltung sowie Saisonal frisch 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 – feines vom Lavastein</b>	25 - 28
<b>9. 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

## 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  
Orangensaft (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)  
Orangensaft

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

## ZUM KAFFEE

		Stück
<b>Gipfeli</b>		Fr. 1.90
<b>Nussgipfel, Mandelgipfel</b>		Fr. 3.10
<b>Biberli / Linzertörtli</b>		Fr. 2.50

**Kuchen und Torten siehe Dessertkarte**

## APÉRO-BUFFETS

### **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  
Gemüsesticks mit Dip Saucen  
Kleine gemischte Brötchen





## Apéro selber zusammenstellen



5 Positionen ab 25 Personen

pro Person Fr. 22.50

8 Positionen ab 30 Personen

pro Person Fr. 26.50

### **Aus den Weiden**

- Mini Club Sandwich mit Truthahn, Eier, Käse, Tomaten und Speck
- Magerschinken - Rollen mit Käse und Russischer Salat
- Bresaola - Tete de Moine - Spiesse mit Artischocken
- Dunkles Toastbrot mit Rinds - Carpaccio, Fenchel Salat und Provolone
- Olivenbaguette mit itailenischem Rohschinken, Parmesan und Steinpilze

### **Aus dem Wasser**

- Toasttaler mit Rauchlachsmousse und jungen Sprossen
- Brotscheiben mit angemachtem Thunfischsalat und Eier
- Thunfisch Sashimi mit Wakame Salad und Crevetten Chips
- Pumpernickel mit geräuchertem Forellenmousse, Süsse rote Zwiebeln und Peperoni Chutney

### **Aus der Erde (Vegetarisch)**

- Wrap - röllchen mit Brie, Spinat, Walnüsse und Birne  
klassische Tomaten Bruschetta
- Crostini mit konfierte Kirschtomaten, Ruccolasalat und frischem Käse  
Crostini mit mariniertes, mediteranem Gemüse, Salat und geraffelltem Feta
- Büffel - Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum Pesto - Spiesse
- Mini Antipasti - Teller mit mariniertem Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Pecorino
- Smorebrod mit Broccolicreme, Radischen und sautierte Shitake Pilze



## STEHLUNCH / STEHDINNER

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.



Verblüffen Sie Ihre Gäste bei einem aussergewöhnlichen Steh-Lunch mit nicht alltäglichen Gaumenfreunden auf unseren Rheinschiffen.  
Der ideale Rahmen, Gespräche anzuknüpfen oder weiterzuführen....

Wir verwöhnen Ihre Gäste mit unserem erstklassigen und herzlichen Service.

### **Stehlunch - Menü**

Ab 25 Personen

pro Person Fr. 44.20

- |         |   |   |
|---------|---|---|
| 1. Gang | Carpaccio von der Bresaola auf mariniertem Rucicola mit gereiftem Parmesam          |  |
| 2. Gang | grüne Gurken – Kaltschale mit Dill, Hüttenkäse - Perlen und Rauchlachs - Tranchen   |   |
| 3. Gang | Risotto mit Rucicola, getrockneten Tomaten und Provolone Käse                       |  |
| 4. Gang | Weissfisch – Spiessli im Kräutermantel auf Erbsen – Püree an Krustentier – Fond     |   |
| 5. Gang | Rindshuft Spiessli “provencale” auf Griesstaler an kräftiger Rotweinsauce           |   |
| 6. Gang | 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 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:

<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 pro Person angeben	

## DESSERTS

pro Person

Verschiedene Landfrauen - Kuchen Rüebli-, Marmorcake, Russenzopf ...	Fr. 4.90
Verschiedene Torten Schwarzwälder-, Zugerkirsch-, Mango - Passionsfrucht-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
Caramelköppli	Fr. 8.20
Tiramisu	Fr. 9.10
Panna Cotta mit Waldbeeren	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

Fr. 47.20

Menü komplett

Fr. 55.80

### MENÜ 2

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

Fr. 57.10

Menü komplett

Fr. 66.70

### MENÜ 3

Gemischter Blattsalat mit geräuchertem  
Lachs und Gemüsestreifen

\* \* \*

Schweinsfilet an Champignonrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüsebeilage

\* \* \*

Gemischtes Schokoladenmousse

Menü komplett

Fr. 53.50

### MENÜ 4

Saisonaler Blattsalat mit Avocado,  
Speckstreifen und Brotcroutons

\* \* \*

Les Trois Filets an Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

\* \* \*

Caramellköpflì

Menü komplett

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

**Menü komplett 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**



## SCHLEMMER – BUFFET



Caesar Salat mit Parmesan,  
Croutons und Speck an Caesar Dressing  
Mariniertes Antipasti Gemüse mit Basilikum Pesto  
Feine Rohschinken Scheiben auf angemachtem  
Auberginen Salat mit Feigen und Honig  
Bresaola Carpaccio auf mariniertem Rucola mit Parmesan Spänen  
Wraps Röllchen mit Rauchlachs, Rucola und Meerrettich Schaum  
Gazpacho Andalouse mit Knobli Croutons und Oliven Öl

\*\*\*

Riesen Crevetten im Tempura Mantel an süß – sauer - Sauce  
Brot Display mit würzigen Frischkäse - Dip

\*\*\*

Grünes Rinds Thai Curry mit Asiatischem Gemüse  
Schweinfilet Medaillons mit Champignons und Speck an Senf - Sauce  
Kalbs - Hackbällchen mit Tomaten,  
Oliven und Artischocken  
Basmati Reis  
Gebackene Rosmarin Kartoffel  
Erlesenes Markt Gemüse  
Crepes Taschen mit Spinat und Feta an Bechamel - Sauce

\*\*\*

New York Cheese Cake mit marinierte Waldbeeren



**Menü komplett Fr. 64.80**

## **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 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 Grillkünsten  
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**



## **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 "Chrüsümüsi"

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 Chrüsümüsi

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>Rhenusspiess</b>	(pro Person)	Fr. 43.40
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	
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
<b>Würstlspiess</b>	... für die Kleinen	Fr. 18.90
Salat Buffet	Salatbuffet mit Brot und Butter	
Würstlspiesse	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	

## Plauschgerichte

ab 20 Personen

### **Raclette Walliserart (pro Person)**

Fr. 36.80

mit verschiedenen Zutaten:

Silberzwiebeln, Eschalotten, Maisköbli, Essiggürkli, Gschwellti

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

### **Käse-Fondue**

Fr. 36.80

mit verschiedenen Zutaten:

Brot, Champignons, Ananaswürfel, Essiggürkli, Tomatenwürfel,

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

### **Spaghetti-Plausch**

Fr. 35.60

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



## **Spargeln**

Fr. 43.80

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

**Dessert:** Surprise



## **Heimisches Wild - Buffet**

Fr. 55.50

Herbstliches Salatbuffet aus dem Garten  
Wildterrinen und Pastete  
Graved Lachs mit Meerrettichschaum

Rehschnitzel an Wildrahmsauce  
Hirschpfeffer Jäger Art  
Hausgemachte Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Vermicelle, Meringues und frischer Fruchtsalat mit Rahm

## **Metzgete – Buffet**

Fr. 51.50

Blut-, Leber- und Bratwürste mit Apfelschnitzli  
Schweinsbraten, Rippli und Speck  
Gnagi aus dem Sud  
Züngli und Leberli  
Kutteln an Tomatensauce  
Sauerkraut, Gemüse, Salzkartoffeln und Rösti

Gebrannte Creme und frischer Fruchtsalat

## 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, Shorley		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		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» (Barrique)**

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

<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

