



Getränke - und Apérokarte 2019

 **SZR.ch**

*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
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, 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)

APÉRO-SNACKS

		Stück
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

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



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 geräucherter 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



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 Federweiss (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» (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

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

