



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 Rheinschifffahrt 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).

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 – feines vom Lavastein	25 - 28
9. 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

Schiffs-Z'morge

Brotkorb mit vier bis fünf
verschiedenen Broten, 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 Broten, 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, kalter 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 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
Gemüwestengeli mit Dip (ab 20 Personen)	pro Person	Fr. 4.80

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 italienischem 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, mediterranem 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»

ab 20 Personen

pro Person

Fr. 25.80

MENÜ 1

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

Ab 20 Personen

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:

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

HAUPTSPEISEN

Ab 20 Personen

pro Person

Pouletbrüstli suprême an Cognac Sauce Butterreis oder Spätzli Mischgemüse	Fr. 26.50
Schwedenbraten – Schweinschals 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 und / oder Variante: Lachsforellenfilet Wildreis oder Nudeln Gefüllte Tomate, Bohnenbündeli	Fr. 46.70

* bei Bestellung Varianten mit Personenzahl angeben

DESSERTS

ab 20 Personen
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”

ab 20 Personen

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

ab 20 Personen

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. 60.90**
ohne Dessert **Fr. 54.70**

SCHLEMMER – BUFFET ab 30 Personen



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
Crepés Taschen mit Spinat und Feta an Bechamel - Sauce

New York Cheese Cake mit marinierten 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 - Salat,
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,
Vanilleglace 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-Kokosköpfl

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



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: versch. Hausgemachte Sösseli

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: versch. Hausgemachte Sösseli

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

Rhenusspiess	(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 oder Kartoffelgratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	
Für Vegetarier	feiner Gemüse Spiess vom Grill	Fr. 36.70
Würstlspiess	... für die Kleinen	Fr. 18.90
Salat Buffet	Salatbuffet mit Brot und Butter	
Würstlspiesse	Spiessli mit Kalbs – und Schweinswürstli (ca. 150 g)	
Beilage	Baked Potatoes mit Sour – Cream oder Kartoffelgratin gedämpfter Tomate	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	

Plauschgerichte

ab 20 Personen

Raclette Walliserart

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

Bolognese

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 Federweiss (Weissherbst)

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

Teufener «zwei Flüsse» (Barrique)

üppiger Körper, aromatisch, 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 (7,0dl 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.

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

