



Schiffahrtsgesellschaft  
Züri-Rhy

# APÉROKARTE 2021



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 näherbringen möchten, denn: Grösse und Einsatzbereich unserer Schiffsflotte lassen keine Wünsche offen.

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

Ob die Wahl des passenden Schiffes oder Menü's – die Erfüllung Ihrer Vorstellung von einem gelungenen Anlass ist uns eine Herzensangelegenheit!

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und vereinbaren Sie einen Termin. Unsere Gastgeberin, Frau Madeleine Frigerio-Berbier, freut sich auf Ihren Besuch

und zeigt Ihnen dabei persönlich die verschiedensten Möglichkeiten aus unserem vielfältigen Angebot auf.

## UND SO ERREICHEN SIE UNS

**Bürozeiten**      **Montag bis Freitag**      09:00 Uhr bis 11:30 Uhr  
13:30 Uhr bis 17:30 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

## 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 zu planen und mit uns zu besprechen.

## Catering an Bord

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

Mit ausgefallenen **Apéro-Häppchen**, verlockenden rustikalen oder exotischen **Buffets**, von herzhaften **Spezialitäten** bis hin zur **süssen Verführung** – gemeinsam mit unseren Catering-Partnern sind wir bestrebt, Ihre Wünsche umzusetzen.

Wir garantieren, gemeinsam mit unseren regionalen, innovativen Cateringpartnern “Restaurant Wyberg” (Hauptcatering), “Ziegler delikat essen“ (Brunch), “The Caterer“ (für Apéro’s) und “Metzgerei Stumpf“ (Grilladen und Fleischspezialitäten) immer Stücke von ausgesuchter Qualität und vornehmlich regionale Produkte zu verwenden.

## Bestellungen

Bitte geben Sie uns Ihre Speisen- und Weinbestellung bis **14 Tage** vor Fahrtantritt bekannt. Für unsere Planung benötigen wir die Angabe der zu erwartenden Gäste ebenfalls bis **14 Tage** vor der Fahrt.

## Bestellungsänderungen

Letzte Änderungen bei der Speisenbestellung können bis max. **3 Arbeitstagen** vor Fahrtantritt vorgenommen werden! Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden – für Gäste, welche sich am Fahrtag nicht an Bord befinden, müssen wir die Speisen weiter verrechnen.

## Getränke

Bei den Getränken sind Mengenangaben nicht erforderlich (ausser bei Bowlen). In Rechnung gestellt werden die verbrauchten bzw. angebrochenen 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
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Truthahn	Schweiz, Frankreich
Poulet	Schweiz
Lachs	Norwegen, Kanada, Schweiz
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Salate	Saisonal unterschiedlich
Gemüse	Saisonal unterschiedlich
Früchte	Saisonal unterschiedlich
Traiteurprodukte	Schweiz, Italien, Frankreich
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.

Von dieser Regelung ausgenommen ist der Wein, es wird jedoch pro 7.5 dl Flasche eine Zapfgeld von Fr. 29.00, pro 5 dl Flasche von Fr. 17.00 erhoben.

Nach Anlieferung der Speisen durch den Caterer, ist die SZR AG für die Frische und Qualität an Bord verantwortlich.

Aufgrund dieser gesetzlichen Vorgabe können wir übrig gebliebene Speisen (bzw. Lebensmittel) nicht mit nach Hause geben (Haftung).

# INHALTSVERZEICHNIS

	<u>SEITEN</u>
<b>1. APÉRO KARTE</b> Apéro-Snacks; Apéro-Buffets; zum Kaffee	<b>5-6</b>
<b>2. APÉRO SELBER GESTALTEN</b>	<b>7</b>
<b>3. STEHLUNCH / STEHDINNER</b>	<b>8</b>
<b>4. GETRÄNKE OHNE ALKOHOL</b> Mineralwasser; Softgetränke; warme Getränke	<b>9</b>
<b>5. GETRÄNKE MIT ALKOHOL / WEIN-KARTE</b> Weissweine, Rotweine, Spezialitäten Spirituosen, Drinks	<b>10-12</b>

## APÉRO-SNACKS

	<u>PREIS PRO STÜCK</u>	
<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
<b>Gemüwestengel mit Dip</b> (ab 20 Personen)	pro Person	Fr. 4.80

## ZUM KAFFEE

	<u>PREIS PRO STÜCK</u>	
Gipfeli	Fr.	1.70
Nussgipfel / Mandelgipfel	Fr.	3.10
Biberli / Linzertörtli	Fr.	2.50
Verschiedene Landfrauen-Kuchen	Fr.	4.90
Verschiedene Torten	Fr.	7.40

## Z'VIERI-PLÄTTLI

Saisonales Aufschnitt-Plättli (ca. 130 - 140g pro Portion) mit:  
Verschiedenen Fleischsorten, Käseaufschnitt und Garnitur  
dazu kleine gemischte Brötchen

**Preis pro Person**

**Fr. 10.90**

## APÉRO-BUFFET

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

**Ab 20 Personen**

**Preis pro Person**

**Fr.**

**22.20**



# APÉRO INDIVIDUELL GESTALTEN

<b>5 Positionen ab 30 Personen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr.</b>	<b>22.50</b>
<b>8 Positionen ab 25 Personen</b>	<b>pro Person</b>	<b>Fr.</b>	<b>29.50</b>

## 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 Steinpilzen

## Aus dem Wasser

- Toasttaler mit Rauchlachs mousse 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

(Ab 30 Personen)

Verblüffen Sie Ihre Gäste bei einem aussergewöhnlichen Steh-Lunch mit nicht alltäglichen Gaumenfreuden auf unseren Rheinschiffen. Der ideale Rahmen, Kontakte zu knüpfen und Gespräche weiterzuführen.

STEHLUNCH - MENÜ	Preis pro Person	Fr.	44.20
<b>1. GANG</b>	Carpaccio von der Bresaola auf mariniertem Ruccola mit gereiftem Parmesam		
<b>2. GANG</b>	grüne Gurken – Kaltschale mit Dill, Hüttenkäse - Perlen und Rauchlachs - Tranchen		
<b>3. GANG</b>	Risotto mit Ruccola, getrockneten Tomaten und Provolone Käse		
<b>4. GANG</b>	Weissfisch – Spiessli im Kräutermantel auf Erbsen – Püree an Krustentier – Fond		
<b>5. GANG</b>	Rindshuft-Spiessli “provencale” auf Griesstaler an kräftiger Rotweinsauce		
<b>6. GANG</b>	Mini Patisserie Lollipop Selektion (Mini Donuts, Maccarons, Pralinen, Mini Muffins)		



# GETRÄNKE - KARTE

## GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

### PREIS PRO EINHEIT

#### SOFTGETRÄNKE

Henniez, Rivella rot / blau		3.3 dl	Fr.	4.90
Vivi Cola / Coca Cola Zero		3.3 dl	Fr.	4.90
Elmer-Citro, Apfelschorle		3.3 dl	Fr.	4.90
Henniez mit und ohne Kohlensäure		1 Liter	Fr.	10.50
Ice Tea PET		5.0 dl	Fr.	5.50

#### FRUCHTSAFT

Orangenjus	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr.	4.50
Orangenjus	nur auf Schiffsgruppe 2	1 Liter	Fr.	11.90

#### BIER

Appenzeller Leermond Bier (alkoholfrei)		3.3 dl	Fr.	5.20
---	--	--------	-----	------

#### CIDRES

Apfelwein (Saurer Most, alkoholfrei)		5.0 dl	Fr.	6.40
Trubentau Rheinschorle (alkoholfrei)		3.75 dl	Fr.	6.50

#### PROSECCO

Secco alkoholfrei (Kellerei Rahm)		7.5 dl	Fr.	31.10
Cüpli (Secco alkoholfrei)		1.0 dl	Fr.	9.50

#### DRINKS

Hugo ohne Alkohol			Fr.	12.50
Sanbitter-Orange alkoholfrei			Fr.	9.50

#### WARME GETRÄNKE

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

## GETRÄNKE MIT ALKOHOL

### PREIS PRO EINHEIT

#### BIER

Glattfelder hell / dunkel	3.3 dl	Fr.	5.50
Haldenkrone	3.3 dl	Fr.	5.20
Calanda Radler	3.3 dl	Fr.	5.20

#### WEISSWEINE

##### Schweiz

**Teufener «Riesling x Sylvaner»** 7.5 dl Fr. 39.80  
leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang

**Eglisauer «Riesling x Sylvaner»** 7.0 dl Fr. 40.80  
frucht, süffig

**Buchberger «Riesling x Sylvaner»** 7.5 dl Fr. 39.80  
kräftig, gehaltvoll

**Eglisauer «Räuschling»** 7.5 dl Fr. 44.20  
rassig, nervig

**Freiensteiner «Riesling x Sylvaner Auslese»** 7.5 dl Fr. 44.80  
kräftig, harmonisch, gehaltvoll (Auszeichnung)

**Teufener Federweiss (Blanc de Noir)** 7.5 dl Fr. 46.80  
zart, fruchtig, spritzig

**Teufener «zwei Flüß wiis» (Barrique)** 7.5 dl Fr. 46.80  
üppiger Körper, aroatisch, intensiv

**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** 5.0 dl Fr. 25.80

**\*Teufener «Chardonnay» Pot** 5.0 dl Fr. 25.80

**\*Rüdlinger «Federweiss» Pot** 5.0 dl Fr. 26.50

**\*Offenausschrank** pro dl Fr. 6.50

## ROTWEINE

### Schweiz

<b>Teufener «Blauburgunder classique»</b> fruchtig, leicht, harmonisch	7.5 dl	Fr.	<b>44.80</b>
<b>Buchberger «Blauburgunder»</b> kraftvoll, fruchtig, vollmundig	7.0 dl	Fr.	<b>39.80</b>
<b>Eglisauer «Blauburgunder Auslese»</b> fruchtig, kraftvoll, ausgewogen	7.5 dl	Fr.	<b>47.80</b>
<b>Teufener «zwei Flüß rot» (Barrique)</b> intensiv, sehr aromatisch und rund	7.5 dl	Fr.	<b>47.80</b>
<b>Freiensteiner «Elevé en fute de chêne» (Spätlese) Blauburgunder</b> harmonisch, fruchtig, kräftig	7.5 dl	Fr.	<b>47.80</b>

### Italien

<b>«Salento IGT Primitivo Cantalupi» ContiZecca 2011</b>	7.5 dl	Fr.	<b>44.80</b>
--	--------	-----	--------------

### Kalifornien

<b>«Cabernet Sauvignon California»</b> Grand Circle – Hess 2011	7.5 dl	Fr.	<b>44.80</b>
--	--------	-----	--------------

### Offene Weine

<b>*Buchberger«Rosé»Pot</b>	5.0 dl	Fr.	<b>25.80</b>
<b>*Buchberger «Blauburgunder» Pot</b>	5.0 dl	Fr.	<b>25.80</b>
<b>Rüdlinger Pinot noir «aus alten Reben» Pot</b>	5.0 dl	Fr.	<b>26.50</b>
<b>*Offenausschank</b>	pro dl	Fr.	<b>6.50</b>

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 um Ihr Verständnis.

## CHAMPAGNER / SCHAUMWEINE

Prosecco Contessa Giulia	Italien	7.0 dl	Fr.	47.20
Freixenet Negro seco	Spanien	7.5 dl	Fr.	57.50
Veuve Cliquot Brut	Frankreich	7.5 dl	Fr.	87.00

## 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.	9.50
Whisky, Gin, Vodka, Rum	40 Vol. %	2 cl	Fr.	12.50

## DRINKS

Martini bianco / rosso	4 cl	Fr.	7.90
Campari / Cynar	4 cl	Fr.	7.90
Campari-Orange	4 cl / 2 dl	Fr.	12.50
Apérol-Spritz	4 cl / 1 dl	Fr.	12.50
Hugo		Fr.	12.50

**Bowlen, Sangria, Glühwein oder andere gemixte Spirituosen auf Anfrage**

