



*Schiffahrtsgesellschaft
Züri-Rhy*

SPEISEKARTE 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 sowie die zu erwartende Gästezahl bis **14 Tage** vor Fahrtantritt bekannt. Die definitive Gästezahl bitten wir, uns spätestens **3 Arbeitstage** vor der Fahrt mitzuteilen.

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>
1. FRÜHSTÜCKSKARTE Schiffs-Zmorge; Brunch-Bufferet	5
2. APÉRO KARTE Apéro-Snacks; Apéro-Bufferets; zum Kaffee	6-8
3. STEHLUNCH / STEHDINNER	9
4. SENIOREN-MENÜ'S 2 Gänge; 3 Gänge	10
5. MENÜ'S INDIVIDUELL GESTALTEN Suppen, Salate, Hauptspeisen, Desserts	11-13
6. BUFFETS INDIVIDUELL GESTALTEN	14-16
7. ZEITLOSES AUS UNSERER KÜCHE	18
8. PLAUSCHGERICHTE	19
9. GETRÄNKE OHNE ALKOHOL Mineralwasser; Softgetränke; warme Getränke	21
10. GETRÄNKE MIT ALKOHOL Weissweine, Rotweine, Spirituosen, Drinks	22-24

FRÜHSTÜCKS-KARTE

(ab 20 Personen)

SCHIFFS-Z'MORGE Preis pro Person Fr. 26.00

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

BRUNCH-BUFFET Preis pro Person Fr. 29.50

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



**KAPITÄNS-
UND BOOTSMANN-BRUNCH-BUFFET** Preis pro Person Fr. 35.50

Brot-Buffer – herzhaft und kernig
Butter, Konfitüre, Honig,
Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Rohschinken,
kalter Braten, Schinken, Salami,
gemischte Käseplatte
Rührei, Frühstücks-Bacon knusprig gebraten, Mini-Schweinswürstli
Früchte-Platte mundgerecht geschnitten, Früchte-Joghurt, Birchermüsli
Orangensaft, Kaffee, Tee & Milchgetränke (à discrétion)

Ein Glas Prosecco oder Weisswein von den Hängen des Rhein zum
krönenden Abschluss kann zusätzlich bestellt werden (wird separat
verrechnet).

APÉRO-SNACKS

	<u>PREIS PRO STÜCK</u>	
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
Gemüwestengel mit Dip (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

5 Positionen ab 30 Personen	Preis pro Person	Fr.	22.50
8 Positionen ab 25 Personen	pro Person	Fr.	29.50

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 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
1. GANG	Carpaccio von der Bresaola auf mariniertem Ruccola mit gereiftem Parmesam		
2. GANG	grüne Gurken – Kaltschale mit Dill, Hüttenkäse - Perlen und Rauchlachs - Tranchen		
3. GANG	Risotto mit Ruccola, 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)		



SENIOREN MENÜ'S

(Ab 20 Personen)

Betrachten Sie diese Menü-Vorschläge als Ideen. Gerne stellen wir mit Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Hinweis: Die Portionen sind kleiner und als Senioren-Menü gedacht.

«2-GÄNGE»

MENÜ 1	Preis pro Person	Fr.	27.50
Heisser Beinschinken			
Kartoffelsalat und Salatgarnitur			

Mini Tiramisu			

«3-GÄNGE»

MENÜ 2	Preis pro Person	Fr.	34.20
Gemüse-Creme Suppe			

Haushackbraten an Kräuter-Rahmsauce			
Mischgemüse			
Kartoffel-Stock oder Spätzli			

Gebrannte-Creme			

MENÜ 3	Preis pro Person	Fr.	41.50
Salat Chrüsümüsi			

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce			
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin			
Mischgemüse			

Mousse au Chocolat			

MENÜ 4	Preis pro Person	Fr.	35.40
Kraftbrühe mit Flädli			

Pouletgeschnetzeltes			
Spätzli oder Teigwaren			
Mischgemüse			

Mini Panna Cotta mit Waldbeeren			

Kaffee und Landfrauencake	Preis pro Person	Fr.	9.00
----------------------------------	-------------------------	------------	-------------

MENÜKARTE (TELLERSERVICE)

VORSPEISEN

PREIS PRO PERSON

SUPPEN

Heu-Creme-Suppe	Fr.	8.50
Curry-Creme-Suppe mit Mandeln	Fr.	8.50
Karotten-Vanille-Creme-Suppe	Fr.	8.50
Spargel-Creme-Suppe (Frühling)	Fr.	9.50
Kürbissuppe (Herbst)	Fr.	8.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	7.00

SALATE

Gemischter Salat "Chrüsimüsi" Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croutons, Ei	Fr.	7.20
Gemischter Salat Sortiert mit 5 Sorten	Fr.	8.80
Tomatensalat mit Mozzarella Balsamico Dressing	Fr.	10.50

KALTE VORSPEISE

Tomaten-Mousse mit Basilikum-Sorbet und Mozzarella-Schaum	Fr.	12.50
Saiblings-Tartar auf Sauerrahm-Mousse, Karotten-Chutney Rosmarin-Buchteln	Fr.	17.50
Mini Siedfleisch-Salat Und Kartoffel-Thymian-Schaum mit Mariniertem Gemüse	Fr.	16.20

HAUPTSPEISEN

PREIS PRO PERSON

Pouletbrüstli Apfel-Calvados-Sauce	Fr.	19.80
Schweins-Filet-Medaillon Rosa-Pfeffer-Sauce	Fr.	21.00
Rinds-Schmor-Braten Teufener Pinot Noir-Sauce	Fr.	23.40
Züri-Geschnetzeltes leichte Rahm-Sauce und Champignon	Fr.	23.40
Kalb im Rohschinken-Mantel Portwein-Jus	Fr.	45.60
Zanderfilet-Saltimbocca Rohschinken und Salbei	Fr.	35.40
Swiss Lachs-Filet mit Schaumwein-Sauce	Fr.	37.80

BEILAGEN

Gruppe 1 Kartoffel-Gratin Kartoffel-Stock Salzkartoffeln mit Petersilie	Fr.	5.50
Gruppe 2 Reis Basmati Reis Teigwaren Spätzli	Fr.	5.00

GEMÜSE

Mischgemüse (Karotten/ Erbsen/ Kohlraben)	Fr.	5.50
Mediterranes Mischgemüse (Zucchini/Auberginen/Oliven/Tomaten)	Fr.	6.00
3 Saison-Gemüse (saisonal)	Fr.	9.00

DESSERTS

PREIS PRO PERSON

Verschiedene Landfrauen – Kuchen Rüebli-, Marmorcake, Russenzopf und Weitere	Fr.	4.90
Verschiedene Torten Schwarzwälder-, Zugerkirsch-, Mango - Passionsfrucht-Torte, Saisontorte nach Wunsch	Fr.	7.40
Hochzeits-/Geburtstagstorten	Preis auf Anfrage	
Frischer Fruchtsalat (Natur oder mit Rahm)	Fr.	9.90
Frische Beeren mit Vanille-Glacé	Fr.	10.90
Mousse au Chocolat mit Rahm	Fr.	9.50
Gebrannte-Creme mit Rahm	Fr.	9.00
Mini Tiramisu	Fr.	9.80
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr.	9.00
Waldbeer-Mousse	Fr.	9.50
Käse Auswahl von Rolf Beeler (Käse Manufaktur) mit Chutney und Birnen-Brot	Fr.	16.90



BUFFET INDIVIDUELL GESTALTEN

VORSPEISEN

PREIS PRO PERSON

SALATE

Salat-Buffer (250g Salat/Person) mit Blattsalat inkl. 2 Salat-Saucen 5 Gemischte Gemüse-Salate Zwiebeln, Eier, Croutons und Speck	Fr.	15.60
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	7.50
Pasta-Salat mit Oliven und getrockneten Tomaten	Fr.	5.50
Pilz-Salat mit Nüssen	Fr.	6.50

KALTE GERICHTE

Marinierter Swiss Lachs aus Lostallo Inkl. Meerrettich-Schaum und Oliven	Fr.	20.10
Crevetten-Cocktail in leichter Cocktail-Sauce	Fr.	15.50
Vittelo Tonnato Kalbs-Braten mit erfrischender Thunfisch-Sauce	Fr.	16.70
Mariniertes Gemüse In Oliven-Öl eingelegt	Fr.	14.00
Frische Melonen mit Rohschinken	Fr.	10.90

TAPAS (KALT)

PREIS PRO PERSON

Geräuchertes Forellen-Mousse mit Chutney	Fr.	6.30
Mini Siedfleisch-Salat mit Orangen	Fr.	5.80
Tomaten-Mousse und Mozzarella	Fr.	5.20
Fisch-Tartar mit Sauerrahm-Panna Cotta	Fr.	6.30
Gemüse-Shot nach Saison	Fr.	3.50
Kichererbsen-Mousse mit Marinierten Bohnen	Fr.	4.00

HAUPTSPEISEN

Züri-Geschnetzeltes in Champignon-Sauce	Fr.	22.50
Kalbs-Piccata Käse-Ei-Mantel	Fr.	30.50
Schweins-Schnitzel Marsala-Sauce	Fr.	15.50
Poulet-Geschnetzeltes Curry-Sauce	Fr.	16.70
Poulet-Saltimbocca Rohschinken und Salbei	Fr.	20.10
Rinds-Schmor-Braten Rotwein-Sauce	Fr.	22.50
Wild-Meat-Balls Tomaten-Sauce oder Rahm-Sauce	Fr.	10.90
Pochiertes Saiblingsfilet Orangen-Rahm-Sauce	Fr.	21.90

BEILAGEN

Kartoffel-Gratin	Fr.	5.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin	Fr.	5.20
Kartoffel-Gnocchi mit Kräutern	Fr.	5.80
Spätzli	Fr.	4.60
Teigwaren	Fr.	4.60
Reis	Fr.	4.60
Back-Potatoes mit Sauerrahm-Sauce	Fr.	5.50
Risotto (Weisswein/Safran/Kräuter)	Fr.	5.80

GEMÜSE

3 Saison-Gemüse	Fr.	8.60
Mischgemüse	Fr.	4.60
Mediterranes Mischgemüse	Fr.	5.80
Gemüse-Platte mind. 10 verschiedene Gemüse	Fr.	14.40

DESSERTS

PREIS PRO PERSON

DESSERT-BUFFET

Bis 30 Personen Buffet Fr. 16.20
mit 3 bis 4 verschiedenen Dessert

Ab 31 Personen Buffet Fr. 21.80
mit 5 bis 6 verschiedenen Dessert

Käse-Platte (Rolf Beeler Käse Manufaktur) Fr. 16.90
mit Chutney und Birnen-Brot

DESSERT-TAPAS- BUFFET

Bis 30 Personen mit 3 Variationen Fr. 10.30
(Mini-Panacotta, Früchte-Shot, Pralinen-Lollipop)

Ab 31 Personen Buffet mit 5 Variationen Fr. 17.30
(Tonkabohnen-Mousse mit Schokoladen Crumble, Mini-Panacotta,
Früchte-Trifle mit Vanille Creme, Käse Tapas mit Chutney)

ZEITLOSES AUS UNSERER KÜCHE

GOURMET GRILL (auf dem Speckstein)

Salat Chrüsimüsi

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch
Cipollata, Speck und Gemüsespiess
Gschwellti
verschiedene hausgemachte Saucen

250g Fleisch pro Person Fr. 52.80

300g Fleisch pro Person Fr. 54.70

FONDUE CHINOISE (FLEISCHBOULLION MIT SHERRY)

Salat Chrüsimüsi

Rind- und Kalbfleisch
verschiedene Gemüse
verschiedene hausgemachte Saucen

250g Fleisch pro Person Fr. 52.80

300g Fleisch pro Person Fr. 54.70

Alternativ Gemüse Chinoise (mit gleichen Beilagen) Fr. 39.90

PLAUSCHGERICHTE

RACLETTE WALLISER ART	Preis pro Person	Fr.	39.40
Mit Silberzwiebeln, Schalotten, Maiskölbl, Cornichons und Gschwellti			

Frischer exotischer Fruchtsalat			
CHÄSFONDUE	Preis pro Person	Fr.	39.40
Salat Chrüsimüsi			

mit Brot, Champignons, Ananas, Cornichons und Tomatenwürfel			

Frischer exotischer Fruchtsalat			
SPAGHETTI-PLAUSCH	Preis pro Person	Fr.	39.50
Salat Chrüsimüsi			

Spaghetti à discrétion			
Mit 3 warmen Saucen und 1x Pesto			

Mini Tiramisu			
Optional mit Kalbs-Saltimbocca	zusätzlich	Fr.	17.40

Saucen zur Auswahl:

Arrabiata, Bolognese, Napoli, Carbonara, Jardiniere (Gemüse-Pilz-Sauce), Blauschimmel

BUFFET DELLA NONNA**Preis pro Person****Fr.****66.00**

Tomatensalat mit Mozzarella,
Ruccola - Salat,
Honigmelone mit Parmaschinken ,
Grillierte Auberginen, Peperoni und Zucchetti,
Gefüllte Peperoncini und Oliven
Bruschette mit Tomatenwürfel und frischem Basilikum
Foccacia Brot

Piccata Milanese
(Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesan-Panade)
Scaloppine al Limone
(Schweinschnitzel an einer Zitronensauce)
Gebratenes Doratefilets mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, Oliven, Kapern und
Petersilien
Aubergine Lasagne (Parmigiana)
Mascarpone Polenta und Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Tomaten italienischer Art (Brot, Petersilie, Knoblauch, Tomatenmark,
Parmesankäse und Olivenöl)

Tiramisu und Stracciatella mouse

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

Orangenjuss	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr.	4.50
Orangenjuss	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

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 Auslese» fruchtig, kraftvoll, ausgewogen	7.5 dl	Fr.	47.80
Teufener «zwei Flüß rot» (Barrique) intensiv, sehr aromatisch und rund	7.5 dl	Fr.	47.80
Freiensteiner «Elevé en fute 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	5.0 dl	Fr.	25.80
*Buchberger «Blauburgunder» Pot	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 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

