



Schiffahrtsgesellschaft  
Züri-Rhy

# SPEISEKARTE 2022



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 auf das 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 Arbeitstage** 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 ein 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 der Haftungsspflicht geben wir übrig gebliebene Speisen (bzw. Lebensmittel) nicht mit.

# INHALTSVERZEICHNIS

|   | <u>SEITEN</u> |
|---|---------------|
| <b>1. FRÜHSTÜCKSKARTE</b><br>Schiffs-Zmorge; Brunch-Bufferet                          | <b>5</b>      |
| <b>2. APÉRO KARTE</b><br>Apéro-Snacks; Apéro-Bufferets;<br>zum Kaffee                 | <b>6-8</b>    |
| <b>3. STEHLUNCH / STEHDINNER</b>  | <b>9</b>      |
| <b>4. SENIOREN-MENÜ'S</b><br>2 Gänge; 3 Gänge   | <b>10</b>     |
| <b>5. MENÜ'S INDIVIDUELL GESTALTEN</b><br>Suppen, Salate, Hauptspeisen                | <b>11-13</b>  |
| <b>6. BUFFET'S INDIVIDUELL GESTALTEN</b><br>Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts        | <b>14-16</b>  |
| <b>7. DESSERT</b>   | <b>17-18</b>  |
| <b>8. THEMENBUFFET'S</b>  | <b>19</b>     |
| <b>9. SAISONALES</b>  | <b>20</b>     |
| <b>10. ZEITLOSES AUS UNSERER KÜCHE</b>  | <b>21</b>     |
| <b>11. PLAUSCHGERICHTE</b>  | <b>22</b>     |
| <b>12. GETRÄNKE OHNE ALKOHOL</b><br>Mineralwasser; Softgetränke;<br>warme Getränke    | <b>23</b>     |
| <b>13. SPIRITUOSEN- UND WEINKARTE</b><br>Weissweine, Rotweine,<br>Spirituosen, Drinks | <b>24-26</b>  |



# 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

## **SOMMER 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  
Früchte-Joghurt, Birchermüsli,  
Cornflakes  
Frische Früchte (Früchtekorb)  
Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangensaft (à discrétion)



## **WINTER BRUNCH-BUFFET** **Preis pro Person Fr. 35.50**

Brot-Bufferet – 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, 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

Nach Wahl mit Schinken, Rohschinken, Trutenschinken, Salami, Mostbröckli, Fleischkäse, Thon, Spargel, Ei, Lachs, Käse, Tomate-Mozarella

|  | <u>PREIS PRO STÜCK</u> |
|--|------------------------|
| <b>1/2 Canapé</b>  | Fr. 3.90               |
| <b>Amuse-Bouches (1/4 Canapé)</b>                              | Fr. 3.40               |
| <b>Apéro-Brötli</b>  | Fr. 6.20               |
| <b>Pain Surprise Party-Brot rund (4 Lagen, 32 Stück)</b>       | Fr. 85.00              |
| <b>Parisette-Party-Brot (für 5 Pers, 2 versch. Füllungen)</b>  | Fr. 37.50              |
| <b>Laugen-Zopf (für 5 Pers, 2 versch. Füllungen)</b>           | Fr. 37.50              |
| <b>Schinkengipfel (ca 5.5 cm)</b>                              | Fr. 2.50               |
| <b>Chäs-, Spinat- oder Quichechüechli (mind. 10 Stck.)</b>     | Fr. 4.50               |
| <b>Tomaten-Mozarella-Spiessli (mind. 20 Port.)</b>             | Fr. 3.90               |
| <b>Gemüestengeli mit Dip (80g, mind. 10 Port.)</b>             | Fr. 6.90               |
| <b>Apéro-Gebäck</b><br>(Salzstängeli, Chips, Nüssli) ca. 100 g | Fr. 4.10               |
| pro Person   |                        |

## ZUM KAFFEE

|                                       | <u>PREIS PRO STÜCK</u> |
|---------------------------------------|------------------------|
| <b>Gipfeli</b>                        | Fr. 1.80               |
| <b>Nussgipfel / Mandelgipfel</b>      | Fr. 3.10               |
| <b>Biberli / Linzertörtli</b>         | Fr. 2.50               |
| <b>Verschiedene Landfrauen-Kuchen</b> | Fr. 4.90               |
| <b>Verschiedene Torten</b>            | 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. 12.90**

## APÉRO-BUFFET

(ab 20 Personen)

Reichhaltige Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Fleischkäse, diverse Salami, Schinken, Aufschnitt, Mortadella, Rohessspeck, Schweinsbraten garniert mit Tomaten, Salzgurken, Spargelspitzen, Essigzwiebeln und Petersilie

Käseplatte mit 7 verschiedenen Käsesorten garniert mit Trauben, Nüssen und Trockenfrüchten

Gemügesticks 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>Preis 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 Salat 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 confierten Kirschtomaten, Rucola-Salat und frischem Käse
- Crostini mit mariniertes, mediterranem Gemüse, Salat und geraffeltem Feta
- Büffel - Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum Pesto - Spiesse
- Mini Antipasti - Teller mit mariniertem Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Pecorino
- Smörrebröd mit Broccoli-Creme, Radieschen und sautierte Shiitake 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 Rucola mit gereiftem Parmesan           |     |       |
| <b>2. GANG</b>   | grüne Gurken – Kaltschale mit Dill, Hüttenkäse - Perlen und Rauchlachs - Tranchen  |     |       |
| <b>3. GANG</b>   | Risotto mit Rucola, 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, Macarons, Pralinen, Mini Muffins) |     |       |



# SENIOREN MENÜ'S

(Ab 20 Personen)

Lassen Sie sich von nachfolgenden Menü-Vorschlägen inspirieren.  
Hinweis: Die Portionen sind kleiner als gewöhnliche Menüportionen.

## «2-GÄNGE»

|                                  |                         |            |              |
|----------------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| <b>MENÜ 1</b>                    | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>27.50</b> |
| Heisser Beinschinken             |                         |            |              |
| Kartoffelsalat und Salatgarnitur |                         |            |              |
| ***                              |                         |            |              |
| Mini-Tiramisu                    |                         |            |              |

## «3-GÄNGE»

|                                     |                         |            |              |
|-------------------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| <b>MENÜ 2</b>                       | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>34.20</b> |
| Gemüse-Creme Suppe                  |                         |            |              |
| ***                                 |                         |            |              |
| Haushackbraten an Kräuter-Rahmsauce |                         |            |              |
| Mischgemüse                         |                         |            |              |
| Kartoffel-Stock <b>oder</b> Spätzli |                         |            |              |
| ***                                 |                         |            |              |
| Gebrannte-Creme                     |                         |            |              |

|  |                         |            |              |
|--|-------------------------|------------|--------------|
| <b>MENÜ 3</b>                              | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>41.50</b> |
| Salat Chrüsümüsi                           |                         |            |              |
| ***  |                         |            |              |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce          |                         |            |              |
| Kartoffelstock <b>oder</b> Kartoffelgratin |                         |            |              |
| Mischgemüse                                |                         |            |              |
| ***  |                         |            |              |
| Mousse au Chocolat                         |                         |            |              |

|                                 |                         |            |              |
|---------------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| <b>MENÜ 4</b>                   | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>35.40</b> |
| Kraftbrühe mit Flädli           |                         |            |              |
| ***                             |                         |            |              |
| Pouletgeschnetzeltes            |                         |            |              |
| Spätzli <b>oder</b> Teigwaren   |                         |            |              |
| Mischgemüse                     |                         |            |              |
| ***                             |                         |            |              |
| Mini Panna Cotta mit Waldbeeren |                         |            |              |

|                                  |                         |            |             |
|----------------------------------|-------------------------|------------|-------------|
| <b>Kaffee und Landfrauencake</b> | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>9.00</b> |
|----------------------------------|-------------------------|------------|-------------|



# MENÜKARTE (TELLERSERVICE)

## VORSPEISEN

### PREIS PRO PERSON

#### SUPPEN

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

#### SALATE

|   |            |              |
|---|------------|--------------|
| <b>Gemischter Salat "Chrüsimüsi"</b><br>Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croutons, Ei | <b>Fr.</b> | <b>7.20</b>  |
| <b>Gemischter Salat</b><br>Sortiert mit 5 Sorten                                    | <b>Fr.</b> | <b>8.80</b>  |
| <b>Tomatensalat mit Mozzarella</b><br>Balsamico Dressing                            | <b>Fr.</b> | <b>10.50</b> |

#### KALTE VORSPEISE

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



## HAUPTSPEISEN

### PREIS PRO PERSON

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

## BEILAGEN

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <b>Gruppe 1</b><br>Kartoffel-Gratin<br>Kartoffel-Stock<br>Salzkartoffeln mit Petersilie | Fr. | 5.50 |
| <b>Gruppe 2</b><br>Reis<br>Basmati Reis<br>Teigwaren<br>Spätzli                         | Fr. | 5.00 |

## GEMÜSE

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



**VEGANE ALTERNATIVE**

**Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln** Fr. 15.70

**Bohnen-Gemüse-Eintopf** Fr. 15.70

**VEGETARISCHE ALTERNATIVE**

**Bratfrischkäse-Paneer** Fr. 15.70



# BUFFET'S INDIVIDUELL GESTALTEN

## VORSPEISEN

### PREIS PRO PERSON

#### SALATE

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

#### KALTE GERICHTE

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



## TAPAS (KALT)

## PREIS PRO PERSON

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

## HAUPTSPEISEN

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



**BEILAGEN****PREIS PRO PERSON**

|   |            |              |
|---|------------|--------------|
| <b>Kartoffel-Gratin</b>                           | <b>Fr.</b> | <b>5.50</b>  |
| <b>Bratkartoffeln mit Rosmarin</b>                | <b>Fr.</b> | <b>5.20</b>  |
| <b>Kartoffel-Gnocchi mit Kräutern</b>             | <b>Fr.</b> | <b>5.80</b>  |
| <b>Spätzli</b>                                    | <b>Fr.</b> | <b>4.60</b>  |
| <b>Teigwaren</b>                                  | <b>Fr.</b> | <b>4.60</b>  |
| <b>Reis</b>                                       | <b>Fr.</b> | <b>4.60</b>  |
| <b>Back-Potatoes mit Sauerrahm-Sauce</b>          | <b>Fr.</b> | <b>5.50</b>  |
| <b>Risotto (Weisswein/Safran/Kräuter)</b>         | <b>Fr.</b> | <b>5.80</b>  |
| <b>GEMÜSE</b>                                     |            |              |
| <b>3 Saison-Gemüse</b>                            | <b>Fr.</b> | <b>8.60</b>  |
| <b>Mischgemüse</b>                                | <b>Fr.</b> | <b>4.60</b>  |
| <b>Mediterranes Mischgemüse</b>                   | <b>Fr.</b> | <b>5.80</b>  |
| <b>Gemüse-Platte mind. 10 verschiedene Gemüse</b> | <b>Fr.</b> | <b>14.40</b> |



# DESSERTKARTE

## DESSERTS

### PREIS PRO PERSON

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



## DESSERT-BUFFET

### PREIS PRO PERSON

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

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

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

## 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)



# THEMENBUFFET'S

(ab 30 Personen)

## BARBECUE

Preis pro Person Fr. 57.00

### HAUPTSPEISE-BUFFET

Rindsspiessli, Pouletschenkel, Spare Ribs, Schweinssteak, Mini Cervelat und Bratwurst vom Grill

Kartoffel-Salat, Cole-Slaw-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat  
Kartoffel-Gratin und Ofen-Gemüse

### DESSERT

Cheesecake-Mousse im Glas

## BUFFET DELLA NONNA

Preis pro Person Fr. 63.40

### VORSPEISE-BUFFET

Tomatensalat mit Mozzarella,  
Ruccola - Salat,  
Honigmelone mit Parmaschinken,  
grillierte Auberginen, Peperoni und Zucchini,  
gefüllte Peperoncini und Oliven  
Bruschette mit Tomatenwürfel und frischem Basilikum  
Foccacia Brot

### HAUPTSPEISE-BUFFET

Piccata Milanese  
Scaloppine al Limone  
Gebratenes Doradefilet mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, Oliven, Kapern und Petersilien  
Aubergine Lasagne  
Mascarpone Polenta und Rosmarinkartoffeln  
Gefüllte Tomaten italienischer Art (Brot, Petersilie, Knoblauch, Tomatenmark, Parmesankäse und Olivenöl)

### DESSERT

Tiramisu und Stracciatella Mousse



# SAISONALES

## **SPARGELN (FRÜHLING)**

**Preis pro Person Fr. 54.80**

### **HAUPTSPEISE**

Spargeln (ca. 400g pro Person)  
mit Rohschinken und zweierlei Saucen

Beilage: Salzkartoffeln auf Wunsch + CHF 4.10

### **DESSERT**

Vanille-Creme mit Biskuitboden und Erdneertopping

## **WILD-BUFFET (HERBST)**

**Preis pro Person Fr. 65.50**

### **VORSPEISE**

Verschiedene kleine Häppchen

### **HAUPTSPEISE-BUFFET**

Wild-Pfeffer, -Ragout, -Geschnetzertes und Wildschwein-Braten aus  
heimischen Wäldern

Mit Spätzli, Kürbis, Kartoffel-Gratin,  
Rotkraut und Marroni

### **DESSERT**

Verschiedene saisonale Dessert-Tapas teils mit Käse



# ZEITLOSES AUS UNSERER KÜCHE

## TISCH-GRILL

Preis pro Person Fr. 52.80

### VORSPEISE

Salat Chrüsimüsi

### HAUPTSPEISE

Rind- und Pouletfleisch, Speck, Würstli  
und Raclette-Käse, Gemüse und  
Gschwelti, dazu verschiedene Sösseli

## FONDUE CHINOISE \*

### VORSPEISE

Salat Chrüsimüsi

### HAUPTSPEISE

Rind- und Kalbfleisch  
Gschwelti, verschiedene Gemüse (Champignon,  
Blumenkohl, Stangensellerie, Rüebli)  
hausgemachte Saucen (Tatar-,  
Senf-, Knoblauch- und Cocktailsauce)

**250g Fleisch pro Person** Fr. 52.80

**300g Fleisch pro Person** Fr. 54.70

**Vegetarische Alternative  
Gemüse Chinoise** Fr. 39.90

\* Am Schluss auf Wunsch noch Sherry und Ei, um aus der  
Bouillon ein feines "Süppli" zu kreieren.



## PLAUSCHGERICHTE

|   |                         |            |              |
|---|-------------------------|------------|--------------|
| <b>RACLETTE</b><br>Mit Silberzwiebeln, Cornichons,<br>Maiskölbli, Schalotten und Gschwellti<br>***<br>Frischer Fruchtsalat          | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>39.40</b> |
| <b>CHÄSFONDUE</b><br>mit Brot, Champignons, Ananas,<br>Cornichons und Tomatenwürfel<br>***<br>Frischer Fruchtsalat                  | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>39.40</b> |
| <b>SPAGHETTATA</b><br>Salat Chrüsimüsi<br>***<br>Spaghetti à discrétion<br>Mit 3 warmen Saucen und 1x Pesto<br>***<br>Mini Tiramisu | <b>Preis pro Person</b> | <b>Fr.</b> | <b>39.50</b> |
| <b>Optional mit Kalbs-Saltimbocca</b>   | <b>zusätzlich</b>       | <b>Fr.</b> | <b>17.40</b> |

### Saucen zur Auswahl:

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



# 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, Mineral, Tonic Water (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

|                    |                         |            |     |       |
|--------------------|-------------------------|------------|-----|-------|
| Kaffee / 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 |

## SPIRITUOSEN- UND WEINKARTE

### PREIS PRO EINHEIT

#### BIER

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

#### WEISSWEINE

##### Schweiz

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| <b>Teufener «Riesling x Sylvaner» - Schloss Teufen</b><br>leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang | 7.5 dl | Fr. | 39.80 |
|---|--------|-----|-------|

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| <b>Eglisauer «Riesling x Sylvaner» - Pircher</b><br>frucht, süffig | 7.0 dl | Fr. | 40.80 |
|--|--------|-----|-------|

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| <b>Buchberger «Riesling x Sylvaner» - Sigris</b><br>kräftig, gehaltvoll | 7.5 dl | Fr. | 39.80 |
|---|--------|-----|-------|

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| <b>Eglisauer «Räuschling» - Pircher</b><br>rassig, nervig | 7.5 dl | Fr. | 44.20 |
|---|--------|-----|-------|

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| <b>Freiensteiner «Riesling x Sylvaner Auslese» - Schwarz</b><br>kräftig, harmonisch, gehaltvoll (Auszeichnung) | 7.5 dl | Fr. | 44.80 |
|--|--------|-----|-------|

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| <b>Teufener Federweiss (Blanc de Noir) – Schloss Teufen</b><br>zart, fruchtig, spritzig | 7.5 dl | Fr. | 46.80 |
|---|--------|-----|-------|

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| <b>Teufener «zwei Flüß wiis» (Barrique) - Stucki</b><br>üppiger Körper, aromatisch, intensiv | 7.5 dl | Fr. | 46.80 |
|--|--------|-----|-------|

|                            |        |     |       |
|----------------------------|--------|-----|-------|
| <b>St. Saphorin Lavaux</b> | 7.5 dl | Fr. | 46.80 |
|----------------------------|--------|-----|-------|

##### Kalifornien

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| <b>«Chardonnay California» Grand Circle - Hess</b> | 7.5 dl | Fr. | 44.80 |
|--|--------|-----|-------|

##### Offene Weine, Schweiz

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| <b>*Buchberger «Riesling x Sylvaner» - Sigris</b> | 5.0 dl | Fr. | 25.80 |
|---|--------|-----|-------|

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| <b>*Rüdlinger «Federweiss» - Matzinger</b> | 5.0 dl | Fr. | 26.50 |
|--|--------|-----|-------|

|                         |        |     |      |
|-------------------------|--------|-----|------|
| <b>*Offenausschrank</b> | pro dl | Fr. | 6.50 |
|-------------------------|--------|-----|------|

## ROTWEINE

### Schweiz

|  |        |     |              |
|--|--------|-----|--------------|
| <b>Teufener «Blauburgunder classique»</b> - <i>Schloss Teufen</i>                          | 7.5 dl | Fr. | <b>44.80</b> |
| fruchtig, leicht, harmonisch   |        |     |              |
| <b>Buchberger «Blauburgunder»</b> - <i>Sigrist</i>   | 7.0 dl | Fr. | <b>39.80</b> |
| kraftvoll, fruchtig, vollmundig  |        |     |              |
| <b>Eglisauer Pinot Noir «Auslese»</b> - <i>Pircher</i>                                     | 7.5 dl | Fr. | <b>47.80</b> |
| fruchtig, kraftvoll, ausgewogen  |        |     |              |
| <b>Eglisauer Pinot Noir «Selection Stadtberg»</b> - <i>Pircher</i>                         | 7.5 dl | Fr. | <b>57.60</b> |
| fruchtig, kraftvoll, ausgewogen  |        |     |              |
| <b>Freiensteiner «Pinot Schwarz 12»(Spätlese)</b><br><b>Blauburgunder</b> - <i>Schwarz</i> | 7.5 dl | Fr. | <b>47.80</b> |
| harmonisch, fruchtig, kräftig  |        |     |              |

### Italien

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

### Kalifornien

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

### Offene Weine

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

Alle unsere Weine stammen von renommierten Weinbauern aus der Region. 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**

