



Apérokarte 2011

Schiffahrts-Gesellschaft Züri-Rhy AG, 8428 Teufen/ZH, Tel. 044 865 62 62, www.szr.ch



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	08.00 Uhr bis 12.00 Uhr, und 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr
Tel. 044 865 62 62 Büro		Für Anfragen und Bestellungen. Über diese Nummer erhalten Sie an Sonn- und allgemeinen Feiertagen Auskunft (ab Band) über die Kurs- Fahrten.
Fax. 044 865 62 66		Für Anfragen und Bestellungen
www.szr.ch		Für allgemeine Informationen
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 garantieren wir immer Stücke von ausgesuchter Qualität zu verwenden, und diese stets frisch zubereitet auf den Tisch zu bringen.

Bestellungen

Bestellen Sie die Getränke, Weine und «Apéro-Snacks» mindestens 4 Tage vor dem Fahrdatum. Für sämtliche anderen Esswaren, wie auch für Bowlen, sollten Sie uns Ihre Wahl spätestens 10 Tage vor der Fahrt bekannt geben.

Bestellungsänderungen (Esswaren)

Gästeszahl sowie Anzahl Portionen können bis 3 Arbeitstage vor der Fahrt geändert werden. Für Gäste, welche sich am vereinbarten Termin nicht an Bord befinden, müssen wir die bestellten Esswaren 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 8% 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	Herkunftsort
Fleisch	
Kalb	100% Schweiz
Rind	100% Schweiz
Schwein	100% Schweiz
Truthahn	Schweiz/Frankreich
Poulet	100% Schweiz
Lamm	Schweiz/Neuseeland
Lachs	Norwegen/Canada
Gemüse	nach Saison unterschiedlich
Salate	nach Saison unterschiedlich
Früchte	nach Saison unterschiedlich
Traiteurprodukte	Schweiz, Italien, Frankreich
Milchprodukte	
Milch	100% Schweiz
Milchprodukte, Käse	Schweiz, Italien, Frankreich

Zusammen mit unserem Caterer sind wir bemüht, unsere Nahrungsmittel aus naturnahem Anbau sowie aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen.

Restauration

Schiffahrtsgesellschaft Züri-Rhy AG

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. 19.00, pro 5 dl. Flasche von Fr. 13.00 erhoben.

Für die Frische und Qualität der Speisen ist die SZR AG nach Anlieferung (des Caterings) an Bord verantwortlich.

Darum können wir die übriggebliebenen Speisen (bzw. Lebensmittel) nicht mit nach Hause geben (Haftung).

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seiten</u>
1. Frühstücks-Karte Schiffs-Zmorge; Brunch-Buffer	7
2. Apéro-/Kleine Imbiss-Karte Apéro-Snacks; zum Kaffee; Apéro-Buffer; (*Buffer nur auf Schiffsgruppe 1)	8–10
3. Desserts Kuchen, Desserts	11
4. Getränke-Karte Mineralwasser; Fruchtsäfte; Bier; warme Getränke	12
5. Wein-Karte Weissweine, Rotweine, Spezialitäten	13–14
6. Apéro-Getränke Champagner/Apéro	15

Frühstücks-Karte

Schiffs-Z'morge

Brotkorb mit vier bis fünf verschiedenen
Brotten, Gipfeli
Butter, Konfitüre, Honig, 3-Minuten-Ei
Schinken, Salami, Aufschnitt
Verschiedene Käse
Frische Früchte (Früchtekorb)
Kaffee, Tee, Milchgetränke (à discrétion)
Orangenjus
Ein Glas Weisswein aus der Region
Preis pro Person

Fr. 23.90

Brunch-Buffer

Brotkorb mit fünf bis sechs verschiedenen
Brotten, 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)
Orangenjus
Preis pro Person

Fr. 27.50

Apéro-Snacks

		Stück
Belegte Brötchen		
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		Fr. 5.20
Lachs, Thon		Fr. 5.80
Halbe belegte Brötchen		
Schinken, Salami, Spargeln, Eier		Fr. 3.80
Lachs, Thon		Fr. 4.10
Amuse-Bouches		
Roastbeef, Schinken, Käse		Fr. 3.20
Lachs, Crevetten, Thon		Fr. 3.80
Sandwiches		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		Fr. 5.60
Laugen-Sandwiches-Brötli		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		Fr. 5.10
Schinkengipfeli		Fr. 4.10
Käseküchlein		Fr. 4.10
Käseküchlein mini		Fr. 3.40
Blätterteig-Gebäck (mehrheitlich gefüllt)	pro 100 g	Fr. 8.10
Apéro-Gebäck		
(Salzstängeli, Chips, Nüssli)	pro Person	Fr. 3.90
Pain-Surprise (ein Brot für ca. 10 Pers.)	pro Brot	Fr. 78.00

Zum Kaffee

		Stück
Gipfeli		Fr. 1.70
Nussgipfel, Mandelgipfel		Fr. 2.90
Biberli/Linzertörtli		Fr. 2.50

Kuchen und Torten siehe Dessertkarte

Apéro-Buffets 1

(*Buffets nur auf Schiffsgruppe 1)

Schweizer Apéro Buffet (gross) ab 20 Personen

Fleisch und Käse	exzellente Fleisch- und Käsespezialitäten wie Bündnerfleisch, saftiger Buurehame, Rohschinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt, Emmentaler höhlengereift, Gruyère, Winzerkäse und Weichkäse, alles auf Platten mit attraktiver Dekoration	pro Person
Amuse-Bouches	kleine Brötchen mit Fleisch, Käse und Lachsfüllung	
Backwaren	Schinkengipfeli und Käse- oder Gemüsechüechli	
Früchte	Früchtespiessli nach saisonalem Angebot (Melonen, Erdbeeren, Ananas, Kiwi, Trauben etc.)	
Gemüse-Dip	Karotten, Lauch, Stangensellerie, Zucchini mit Kräuter-, Cocktail- und Curry-Dipsauce	
Brote	feine Auswahl an regionalen Broten	Fr. 22.90

Schweizer Apéro Buffet (klein)

Apéro-Brötchen	geschmackvolle Bio-Brotscheiben belegt mit saftigem Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Weich- und Frischkäse Thon oder Lachs	
Backwaren	Schinkengipfeli und Käse- oder Gemüsechüechli	
Früchte	Früchtespiessli nach saisonalem Angebot (Melonen, Erdbeeren, Ananas, Kiwi, Trauben etc.)	
Gemüse-Dip	Karotten, Lauch, Stangensellerie, Zucchini mit Kräuter-, Cocktail- und Curry-Dipsauce	Fr. 17.10

Apéro-Buffets 2

Mediterranes Apéro Buffet		ab 20 Personen
Fleisch und Käse	exzellente Fleisch- und Käsesorten aus dem mediterranen Raum wie Parma- oder Serrano-Rohschinken, Lomo Embuchado, Bresaola, Prosciutto Cotto, Chorizo, Mortadella, Asiago, Pecorino, Parmigiano Reggiano alles auf Platten mit attraktiver Dekoration	pro Person
Coca	balearische Fladenstücke mit Serrano-Rohschinken, Thon oder Gemüse	
Tortilla	spanischer Kartoffel-, Eier-, Zwiebelkuchen	
Patatas Bravas	gebackene Kartoffelschnitze mit pikanter Brava-Sauce	
Antipasti	verschiedene Gemüse-Antipasti und Oliven, Perlzwiebeln in Aceto, marinierter Mozzarella mit Cherry-Tomaten und Basilikum	
Pimientos	Mini Peperoni mit Frischkäsefüllung	
Champignons	marinierte Champignons an Olivenöl und Kräuter	
Frutti	saisonales Früchteangebot	
Apéro-Brötchen	mit Serrano-Rohschinken, Bresaola, Chorizo, Lomo Embuchado, Rauchlachs, Thon-Mousse, Mozzarella, Pesto/Mascarpone	
Brote	feine Auswahl an mediterranen Broten	Fr. 22.90

Weinempfehlung:

Verdejo Martivilli 2009 Rueda, Spanien	weiss	7,5 dl	Fr. 39.20
Terra d'Alter 2008 Alentejo, Portugal	rosé	7,5 dl	Fr. 37.50
La Legua Crianza 2006 Tinto del Pays (Tempranillo) Cigales, Spanien	rot	7,5 dl	Fr. 47.80

Desserts

	Pro Person
Verschiedene Kuchen Rüebli-, Marmorcake, Russenzopf, Hefestollen	Fr. 4.60
Verschiedene Torten Schwarzwälder-, Zugerkirsch-, Citronen-Joghurt-, Früchtetorte	Fr. 6.10
Hochzeitstorte	Preis auf Anfrage
Frischer Fruchtsalat aus exotischen Früchten (natur oder mit Rahm)	Fr. 9.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.30
Zitronensorbet mit Wodka oder Champagner	Fr. 9.40
Frische Beeren mit Vanille-Glacé	Fr. 8.40
Soufflé Grand Marnier	Fr. 7.80
Mousse au Chocolat	Fr. 7.80
Fruchtparfait nach Saison	Fr. 7.50
Caramelköppli	Fr. 6.10
Käse-Igel (30 g Käse und Garnitur)	Fr. 7.50
Käseplatte mit Brot (80 g)	Fr. 9.80
Dessert-Buffer*	Fr. 14.30
Dessert-Buffer mit Käse*	Fr. 16.80

*bis 30 Personen Buffet mit 3 bis 4 verschiedene Desserts,
ab 31 Personen Buffet mit 5 bis 6 verschiedene Desserts

Getränke-Karte

Mineralwasser

Rhätünser, Rivella rot/blau		3,3 dl	Fr.	4.70
Coca Cola		3,3 dl	Fr.	4.70
Elmer-Citro, Süssmost		3,0 dl	Fr.	4.70
Apfelwein (Saurer Most)		5,0 dl	Fr.	5.70
Calanda Aqua Natur	mit und ohne Kohlensäure	1 Liter	Fr.	10.50
Ice Tea	nur auf Schiffsgruppe 1	pro 1,0 dl	Fr.	1.50
Ice Tea		1,5 Liter	Fr.	10.50

Fruchtsäfte

Orangenus	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr.	4.30
Orangenus	nur auf Schiffsgruppe 2	1 Liter	Fr.	12.90

Warme Getränke

Kaffee/Tee	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	4.10
Doppelter Espresso	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	5.50
Espresso coretto Grappa	nur auf Schiffsgruppe 1	Tasse	Fr.	6.20
Kaffee	nur auf Schiffsgruppe 2	Krug 2.5 l	Fr.	42.70

Biere

Spezial-Bier Haldenkrone		3,3 dl	Fr.	4.80
Haldenzwickel		5,0 dl	Fr.	6.20
Calanda «senzza» (alkoholfrei)		3,0 dl	Fr.	4.70

Spirituosen

Obstbranntwein	40 Vol. %	2 cl	Fr.	5.90
Kirsch, Pflümli	40 Vol. %	2 cl	Fr.	5.90
Williams, Marc	40 Vol. %	2 cl	Fr.	6.90
Grappa (Tre Castelli)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	7.50
Calvados (Morin)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	8.50
Cognac (Rémy Martin)	40 Vol. %	2 cl	Fr.	9.50
Whisky	40 Vol. %	4 cl	Fr.	12.50

Weissweine

Schweiz

Teufener «Riesling x Sylvaner»

leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang 7,5 dl Fr. 36.90

Eglisauer «Riesling x Sylvaner»

fruchtig, süffig 7,5 dl Fr. 37.80

Buchberger «Riesling x Sylvaner»

kräftig, gehaltvoll 7,0 dl Fr. 36.90

Eglisauer «Räuschling»

rassig, nervig 7,5 dl Fr. 41.10

Freiensteiner «Riesling x Sylvaner Auslese»

kräftig, harmonisch, gehaltvoll (Auszeichnung) 7,5 dl Fr. 41.80

Teufener «Federweiss» (Weissherbst)

zart, fruchtig, spritzig 7,5 dl Fr. 41.80

Teufener «Pinot Gris»

kräftig, gehaltvoll, langanhaltend 7,5 dl Fr. 41.80

Teufener «Deux Rivière blanc» (Barrique)

üppiger Körper, aromatisch, intensiv 7,5 dl Fr. 41.80

Dézaley-Marsens

7,5 dl Fr. 46.50

Kalifornien

«Chardonnay California» Grand Circle – Hess 2007 7,5 dl Fr. 41.80

Offene Weine, Schweiz

*Buchberger «Riesling x Sylvaner» Pot (7,0 dl Qualität) 5,0 dl Fr. 23.50

*Teufener «Chardonnay» Pot (7,0 dl Qualität) 5,0 dl Fr. 23.50

*Rüdlinger «Federweiss» Pot 5,0 dl Fr. 23.50

«Assemblage blanc Valais» Pot

AOC la Coquine Cave Emery 2009 5,0 dl Fr. 21.70

Italien

«Pinot Grigio» Cave des Moines 5,0 dl Fr. 21.50

*Offenausschank pro dl Fr. 5.80

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 «Garanoir»

dezenter Duft, leicht, bekömmlich

7,5 dl Fr. 36.50

Teufener «Pinot noir classique»

fruchtig, leicht, harmonisch

7,5 dl Fr. 37.80

Buchberger «Blauburgunder»

kraftvoll, fruchtig, vollmundig

7,0 dl Fr. 36.80

Rüdlinger «Gamay x Reichensteiner»

kraftvoll, fruchtig

7,0 dl Fr. 36.50

Eglisauer «Blauburgunder»

fruchtig, kraftvoll, ausgewogen

7,5 dl Fr. 41.50

Teufener «Deux Rivière noir» (Barrique)

intensiv, sehr aromatisch und rund

7,5 dl Fr. 44.90

Freiensteiner «Elevé en fute de chêne» (Spätlese)

harmonisch, fruchtig, kräftig

7,5 dl Fr. 44.90

Italien

«Salento IGT Primitivo Cantalupi» Conti Zecca 2008

7,5 dl Fr. 39.50

Kalifornien

«Cabernet Sauvignon California» Grand Circle – Hess 2009

7,5 dl Fr. 41.50

Offene Weine

*Buchberger «Rosé» Pot

(7,0 dl Qualität)

5,0 dl Fr. 23.50

*Buchberger «Blauburgunder» Pot

(7,0 dl Qualität)

5,0 dl Fr. 23.50

Rüdlinger Pinot noir « aus alten Reben» Pot

5,0 dl Fr. 23.50

Italien

Nero d'Avola Sicilia IGT Cave des Moines 2008

5,0 dl Fr. 21.70

*Offenausschank

pro dl Fr. 5.80

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.

Lieben Sie Weine aus Spanien, Italien, Frankreich?

Verlangen Sie unsere Spezialitäten-Karte **«Weine aus dem Süden»**

Champagner / Schaumweine

Prosecco Val d'Oca blu	(Italien)	7,5 dl	Fr. 44.50
Freixenet Negro seco	(Spanien)	7,5 dl	Fr. 52.00
Veuve Clicquot Brut	(Frankreich)	7,5 dl	Fr. 82.00
Cüpli (Freixenet oder Prosecco)		1,0 dl	Fr. 9.50

Apéro

Orangenjus	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr. 4.30
Orangenjus	nur auf Schiffsgruppe 2	1 Liter	Fr. 12.90
Martini bianco/rosso		4 cl	Fr. 6.90
Campari/Cynar		4 cl	Fr. 6.90
Campari-Orange		4 cl/2 dl	Fr. 8.50

Bowlen

Exotische alkoholfreie Bowle	pro Person	2,5 dl	Fr. 8.50
Früchte-Bowle	pro Person	2,5 dl	Fr. 10.50
Champagner-Bowle	pro Person	2,5 dl	Fr. 12.50

(andere Bowlen, Sangria oder Glühwein auf Anfrage)

