



Speisekarte 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 Rheinschiffahrt 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.	Senioren-Menus 2 Gänge; 3 Gänge	11
4.	Menus zum Zusammenstellen Suppen, Salate, Hauptspeisen, Desserts	12–14
7.	Grilladen vom Lavasteingrill	15
8.	Buffer aus aller Welt Europäisch Mediterran Asiatisch	16–21
9.	Spezialitäten aus der Schweiz Raclette; Käse-Fondue Spaghetti-Plausch Spargeln (nach Saison) Gourmet-Grill; Fondue Chinoise	22–23
11.	Getränke-Karte Mineralwasser; Fruchtsäfte; Bier; warme Getränke	24
12.	Wein-Karte Weissweine, Rotweine, Spezialitäten	25–26
13.	Apéro-Getränke Champagner/Apéro	27

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)
Orangensaft
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)
Orangensaft
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, mariniertes 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

Menu-Karte (nur 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»

pro Person

Menu 201

Heisser Beinschinken
Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Fruchtschnitte

Fr. 28.70

«3 Gänge»

pro Person

Menu 302

Bouillon Julienne

Geschnetzelttes Pouletfleisch an Rahmsauce
mit Früchten Reis **oder** Nudeln

Caramel-Köpfli

Fr. 27.70

Menu 303

Gemischter Salat «Chrüsümüsi»

Gespickter Rindsschmorbraten
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin
Mischgemüse

Mousse au Chocolat

Fr. 33.70

Menu 304

Bouillon mit Flädli

Rindsgoulasch «Stroganoff»
Wildreis, Gemüse

Crème Caramel

Fr. 31.70

Menu-Karte

Sehr geehrter Gast

Stellen Sie Ihr Menu nach eigenen Wünschen zusammen.
(Beim Hauptgang wird ein Supplement serviert.)
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat zur Seite.

«Vorspeisen»

pro Person

Suppen- Auswahl

Weinländer Weissweinsuppe ***	Fr.	5.80
Consommé Célestines (Flädli) *****		
Kürbissuppe (Herbst und Winter) ***		
Karotten-Orangen Rahmsuppe (Winter) ***	Fr.	6.60
Curry-Apfelcrèmesuppe (fruchtig-pikant)		

Salat- Auswahl

Gemischter Salat «Chrüsimüsi» mit French- oder Italian-Dressing ***	Fr.	5.10
Gemischter Salat «sortiert» mit French- oder Italian-Dressing ***	Fr.	6.60
Salat-Buffer aus erlesenen, saisongerecht aus marktfrischem Gemüse zusammengestellten Salaten mit French-, Italien- oder Haus-Dressing und feinen Zutaten (250 g Salat pro Person)	Fr.	11.50

Speziell

Melonencocktail mit Porto ***	Fr.	7.20
Melonen mit Rohschinken ***	Fr.	12.70
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	10.80

Menu-Karte

«Hauptspeisen»

pro Person

Auswahl

Pouletbrüstli suprême an Cognac-Sauce

Butterreis **oder** Spätzli

Mischgemüse

Fr. 25.90

Schwedenbraten – Schweinshals gespickt mit Dörrpflaumen

Kartoffelgratin **oder** Kartoffelstock

Gemüse nach Saison

Fr. 21.60

Schweinsfiletmedaillon

an Champignons-Rahmsauce

Nudeln, Saisongemüse

Fr. 28.80

Zürich-Geschnetzeltes

Rösti **oder** Nudeln

Zwei Saisongemüse

Fr. 25.60

Kalbsbraten «Rosmarin» mit Bratenjus

Kartoffelgratin

Zwei Saisongemüse

Fr. 28.80

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin **oder** Kartoffelstock

Mischgemüse

Fr. 26.20

* **Roastbeef an Sauce Béarnaise** **Variante: Lachsforellenfilet**

Wildreis **oder** Nudeln

Gefüllte Tomate, Bohnenbündeli

Fr. 42.30

* bei Bestellung Menge angeben

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

Grilladen vom Lavasteingrill

Rhenusspiess		pro Person
Salat-Buffer	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 Potatoe mit Sour-Cream oder Kartoffel-Gratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 39.90
Für Vegetarier	feiner Gemüse-Spiess vom Grill	Fr. 32.80
Filetspiess		
Salat-Buffer	Salatbuffet mit Brot und Butter, (wir stellen Ihr Salatbuffet saisongerecht aus marktfrischen Produkten zusammen)	
Filetspiess	Spiess aus Kalbs- und Rindsfilet (ca. 200 g) mit Kräuterbutter und gedämpfter Tomate	
Beilage	Baked Potatoe mit Sour-Cream oder Kartoffel-Gratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 47.80
Für Vegetarier	feiner Gemüse-Spiess vom Grill	Fr. 32.80
Würstlisiess	für die Kleinen	
Salat-Buffer	Salatbuffet mit Brot und Butter	
Würstlisiess	Spiessli aus Kalbs- und Schweinswürstli (ca. 150 g) gedämpfter Tomate	
Beilage	Baked Potatoe mit Sour-Cream oder Kartoffel-Gratin	
Brote	Auswahl an feinen regionalen Broten	Fr. 15.60

Hinweis:

Wir können nur auf den Schiffen «Rhytern» und «Rhenus» grillieren.

Reichhaltige Buffets aus aller Welt

Gala-Buffer

Vorspeisen- Buffer

Verschiedene Saisongerechte Salate,
geeiste Gurkensuppe, ...
Garnelen...

Hauptspeisen- Buffer

Zanderfilet auf Fenchelgemüse
mit Pinienkernen u. Orangen,
Geschnetzeltes vom Rind an Salbei-Orangenrisotto
Gegrillte Salbeihähnchenbrust mit Kartoffeln u.
tomatisierten Zucchini, usw. ...

Dessert- Buffer

je nach Saison und Personenzahl

Glasierte Fruchtwähen-Stückchen,
Griespudding mit Aprikosenchutney,
Mini Pancakes mit Mangochutney,
Muffins, Mouse au Chocolat, Crème Caramel

Fr. 49.90

Möchten Sie ein spezielles Partybrot für Ihr Fest? Fragen Sie uns an.

Reichhaltige Buffets aus aller Welt

Schlemmer-Bufferet

ab 20 Personen
pro Person

Salat-Bufferet Salatbuffet mit Brot und Butter, (wir stellen Ihr Salatbuffet saisongerecht aus marktfrischen Produkten zusammen)

Vorspeisen-Bufferet Lachs mit Kapern, Zwiebelringen und Zitronenschnitz
Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Melone, Rohschinken
Hauspastete mit Sauce Cumberland
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Hauptspeisen-Bufferet Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Schweinsbraten mit Jus
Lamm-Gigot
Zwei Gemüse

oder

Hauptspeisen-Bufferet Schweinsbraten mit Jus
Kalbsbraten mit Jus
Lamm-Gigot
Zwei Gemüse

wählen Sie zum Fleisch eine Beilage aus:

Reis **oder** Kartoffelgratin

Brote Auswahl an feinen regionalen Broten

Dessert Frischer Fruchtsalat aus exotischen Früchten
(natur) Fr. 58.50

ohne Dessert Fr. 49.00

Möchten Sie ein spezielles Partybrot für Ihr Fest? Fragen Sie uns an.

Spezialitäten-Buffets aus aller Welt 1

Lassen Sie sich von den Koch- und Grillkünsten
unserer Spezialitäten-Köche verzaubern

Grill-Plausch

ab 30 Personen

(Wir können nur auf den Schiffen Rhenus
und Rhystern grillieren)

Grill-Buffer

pro Person

Salatbuffet	Buffet aus erlesenen, saisongerecht und aus marktfischem Gemüse zusammengestellten Salaten mit French-, Italien- oder Haus-Dressing und feinen Zutaten (300 g Salat pro Person)		
Fleisch	Lesen Sie selber am Buffet aus verschiedenen frisch an Bord grillierten Fleischstücken aus: Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Strauss, und auf Wunsch Fisch und diverse Spiessli (300 g Fleisch pro Person)		
Gemüse	Maiskolben, Aubergine, Tomaten, Zucchini vom Grill		
Kartoffeln	Backed-Potatoes mit Sourecream		
Brote	Auswahl an feinen Broten frisch vom Beck	Fr.	51.40

Weinempfehlung:

Corral de Campanas 2007 Tinta de Toro (Tempranillo) Toro, Spanien	rot	7,5 dl	Fr.	53.60
Monte Barrão 2007 Alentejo, Portugal	rot	7,5 dl	Fr.	57.90
Outeiro do Mouro 2007 Syrah, Petit Verdot Alentejo, Portugal	rot	7,5 dl	Fr.	65.40

Spezialitäten-Buffets aus aller Welt 3

Tavola al Italiana

ab 20 Personen

Vorspeise

pro Person

Salate	Grüner Blattsalat, Caprese, Ruccola, mediterraner Bohnensalat Gemüse-Antipasti	Fr.	8.00
--------	--	-----	------

Hauptgerichte

Arista di maiale	Schweinsbraten an Rosmarin-Jus		
Ragù di vitello	Kalbsragout an Marsala-Sauce		
Coniglio	Kaninchen an Steinpilz-Sauce		
Pollo diavolo	Poulet an pikanter Tomaten-Sauce		
Pasta	Lasagne oder Cannelloni mit Gemüse		
Scampi	Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		
Verdure	Verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten		
Beilagen	Polenta, Gnocchi oder Reis		
Brote	Auswahl an feinen mediterranen Broten	Fr.	34.90

Weinempfehlung:

Verdejo Martivilli 2009 Rueda, Spanien	weiss	7,5 dl	Fr.	39.20
Terroldego 2008/2009 Trentino, Italien	rot	7,5 dl	Fr.	49.30
Roselle Ripasso 2007 Classico Superiore Valpolicella, Italien	rot	7,5 dl	Fr.	59.50
Outeiro do Mouro 2007 Syrah, Petit Verdot Alentejo, Portugal	rot	7,5 dl	Fr.	65.40

Spezialitäten-Buffets aus aller Welt 4

Spanisches Buffet

ab 20 Personen

Vorspeise

pro Person

Tapas-Buffet	Reiche Auswahl an verschiedenen Tapas, exzellente Fleisch- und Käsesorten wie Serrano-Rohschinken, Lomo Embuchado, Chorizo, Manchego Käse	
Coca	Balearische Fladenstücke mit Serrano-Rohschinken, Thon oder Gemüse	
Tortilla	Spanischer Kartoffel-, Eier-, Zwiebelkuchen	
Gambas	Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl Grilliertes Gemüse und marinierte Oliven Champignons an Olivenöl und Kräutern Mini Peperoni mit Frischkäsefüllung	Fr. 15.70

Hauptgerichte (Auswahl)

Albondigas	Hackfleischbällchen an rassisger Tomaten-Sherrysauce	
Pinchos morunos	Fleischspiesse (Poulet oder Schweinefleisch)	
Pollo al ajillo	Poulet an Knoblauch-/Weissweinsauce	
Cordero	Lammhuft an Roquefortsauce	
Conejo	Kaninchenragout mit frischen Kräutern	
Escalivada	Gemüseplatte mit Extra Vergin Olivenöl	
Lentejas	Linseneintopf mit Chorizo (Paprikawurst)	
Gambas	Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Piri-Piri	
Calamares	Gebratener Kalmar mit frischen Kräutern mariniert	
Merluza	Stockfisch mit Gemüse (baskische Art)	
Paella	Mit Meeresfrüchten und Kaninchen oder Poulet	
Beilagen	Safran-Reis oder Bratkartoffeln	Fr. 34.20

Weinempfehlung:

Verdejo Martivilli 2009			
Rueda, Spanien	weiss	7,5 dl	Fr. 39.20
La Legua Crianza 2006			
Tinto del Pays (Tempranillo)			
Cigales, Spanien	rot	7,5 dl	Fr. 47.80

Spezialitäten-Buffets aus aller Welt 6

Karibisches Buffet

ab 20 Personen

Salate

pro Person

Summer Salad	Karibischer Sommersalat mit Avocado, Bananen, Cashews, Kresse etc.		
Beef Salad	Exotischer Rindfleischsalat mit Longans		
Bean Salad	Erfrischende Komposition mit grünen Bohnen, Tomaten, Sweet Corn und Granatäpfel		
Jamaican Cole Slaw	Kabis-, Karottensalat mit Baumnüssen und Jerk	Fr.	11.90

Hauptgerichte

Hot Pepper Chicken	Poulet an Hot-Pepper-Sauce		
Jambalaya	Kreolisches Reisgericht mit Gemüse und Poulet		
Tropical	Tropische Rindshuftspiesse mit frischen Mangos		
Trinidad Shrimps	Crevetten und Muscheln pikant gewürzt auf Gemüsebeet		
Caribbean Vegetable	Gemüseeeintopf mit exotischem Gemüse		
Curry	Süsskartoffel-Curry mit frischen Mangos		
Coco Rice	Kokosnussreis mit Red Kidney-Bohnen		
Caribbean Rice	Reis mit Ananas, Red Kidney-Bohnen und Erbsen	Fr.	38.20

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
Outeiro do Mouro 2007 Syrah, Petit Verdot Alentejo, Portugal	rot	7,5 dl	Fr.	65.40

Spezialitäten aus der Schweiz 1

ab 20 Personen

Raclette Walliserart

pro Person

mit verschiedenen Zutaten:

Silberzwiebeln, Eschalotten, Maisköbli, Essiggürkli, Gschwellti

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

Fr. 33.20

Käse-Fondue

mit verschiedenen Zutaten:

Brot, Champignons, Ananaswürfel, Essiggürkli, Tomatenwürfel,

Dessert: Frischer exotischer Fruchtsalat

Fr. 33.20

Spaghetti-Plausch

Gemischter Salat «Chrüsümüsi»

Spaghetti à discrétion

mit drei warmen und einer kalten Sauce (Pesto)

Drei Saucen zur Auswahl:

 Arrabbiata Bolognaise Carbonara Boscaiola Napoli Tonno**Dessert:** Früchteparfait

Fr. 32.20

Spargeln

Spargeln weiss (ca. 400 g pro Person)

mit zwei Saucen

Rohschinken

Dessert Surprise

Fr. 40.50

Spezialitäten aus der Schweiz 2

ab 20 Personen

Gourmet-Grill

pro Person

Gemischter Salat	«Chrüsimüsi»
	Auf einem Specksteingrill grillen Sie verschiedene Fleischarten nach Ihrem Geschmack
Auf dem Tisch-Grill:	Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Cipollata, Speckrollen, Gemüse-Spiess (1–2 Stück pro Platte)
Beilagen:	Gschwellti
Saucen:	Tartar, Senf, Knoblauch, Cognac

Bei 250 g Fleisch pro Person

Fr. 45.90

Bei 300 g Fleisch pro Person

Fr. 47.30

Fondue Chinoise

pro Person

Gemischter Salat	«Chrüsimüsi»
Fleisch-Chinoise:	Rindfleisch, Kalbfleisch
Beilagen:	Gschwellti, Gemüsepatonette (Champignon; Blumenkohl kurkuma; Stangensellerie; Rüeblistreifen)
Saucen:	Tartar, Senf, Knoblauch, Cognac

Fleischbouillon mit Sherry

Bei 250 g Fleisch pro Person

Fr. 45.90

Bei 300 g Fleisch pro Person

Fr. 47.30

Für Vegetarier **Gemüse-Chinoise** mit gleichen Beilagen Fr. 34.30

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

Orangenjuss	nur auf Schiffsgruppe 1	Glas à 2 dl	Fr.	4.30
Orangenjuss	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 Rivièrè 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)

