



*Schiffahrtsgesellschaft  
Züri-Rhy*



# SPEISEKARTE

# 2026

## Willkommen an Bord unserer Flotte

Erleben Sie mit uns die einzigartige Atmosphäre und Vielfalt unserer Flotte. Ob für besondere Anlässe oder einfach, um die Schönheit des Rheins zu genießen – unsere Schiffe bieten den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Wir sind hier, um Ihre Träume zu verwirklichen. Von der Wahl des passenden Schiffes bis zur maßgeschneiderten Menügestaltung stehen wir Ihnen mit Passion und Expertise zur Seite.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich persönlich durch unser vielfältiges Angebot führen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns Bord willkommen zu heißen.

## CATERING AN BORD

Ob Geburtstagsparty, Hochzeit, Business-Anlass oder Vereinsfest – wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste kulinarisch 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.

## 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.

## MENÜ- ODER PERSONENZAHLÄNDERUNGEN

Die Bestimmungen entnehmen Sie den AGB's unserer Webseite.

## SCHIFFS-GRUPPEN

**Schiffsgruppe 1**  
Rhystern, Rhenus, Hecht

**Schiffsgruppe 2**  
Neptun, Flipper, Nautilus

## ALLERGIEN & INTOLERANZEN

Wir möchten sicherstellen, dass Ihr Besuch bei uns zu einem unbeschwertem kulinarischen Erlebnis wird. Bitte teilen Sie uns jegliche Allergien oder Intoleranzen mit, damit wir Ihnen individuelle Alternativen oder Anpassungen anbieten können. Unsere Speisekarte ist mit Allergiesymbolen versehen, um Ihnen bereits eine erste Orientierung zu geben.

Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei



## KINDER

Für Kinder im Alter von 6 bis 13 Jahren berechnen wir die Hälfte des Erwachsenenpreises. Kleine Gäste im Alter von 3 bis 5 Jahren zahlen lediglich ein Viertel des Preises. Wir heißen Familien herzlich willkommen und laden auch unsere jüngsten Gäste ein, gemeinsam unvergessliche Momente zu erleben.

## GETRÄNKE

Bei den Getränken sind Mengenangaben nicht erforderlich (Ausnahme Bowlen). In Rechnung gestellt werden die verbrauchten bzw. angebrochenen Einheiten.

## ZU BEACHTEN

Für Ihren Apéro und/oder Ihr Menü laden wir Sie herzlich ein, aus unserer reichhaltigen Speisekarte an Bord unserer Restaurationsschiffe zu wählen.

Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen eigener Speisen und Getränke auf unseren Schiffen nicht gestattet ist.

Eine Ausnahme machen wir jedoch für besondere Weine oder Champagner.

## ZAPFGELD

Schätzen Sie einen ganz besonderen Wein oder Champagner?  
Fragen Sie uns gerne nach der Möglichkeit, Ihren eigenen mitzubringen.  
Wir berücksichtigen dies mit Freude, um sicherzustellen,  
dass Ihr Besuch eine ganz persönliche Note erhält.  
Für die Serviceleistung berechnen wir:

Pro 5.0 dl Flasche Wein	Fr. 19.00
Pro 7.5 dl Flasche Wein	Fr. 27.00
Pro 7.5 dl Flasche Champagner/Prosecco	Fr. 30.00

## FRISCHE & QUALITÄT

Nach der Anlieferung durch unseren Caterer übernehmen wir die Verantwortung für die Frische und Qualität der Speisen an Bord.  
Übrig gebliebene Lebensmittel geben wir auf Grund der Haftungspflicht in der Regel nicht mit.

Es besteht in einzelnen Fällen die Möglichkeit, Reste mitzugeben. Dies ist jedoch nur mit Unterzeichnung unseres Formulars möglich, in dem sie jegliche Haftung für die Lebensmittel nach Verlassen des Schiffes übernehmen und unsere Richtlinien akzeptieren.  
Bitte kontaktieren Sie unser Team, um mehr über diese Option zu erfahren.

# INHALTSVERZEICHNIS

THEMA	SEITEN
<b>BRUNCH-KARTE</b> Schiffs-Zmorge; Brunch-Buffer	1-2
<b>APÉRO KARTE</b> Apéro-Snacks; Apéro-Buffer	3-4
<b>FLYING APÉRO-/DINNER INDIVIDUELL GESTALTEN</b> Flying oder als Buffet möglich	5-7
<b>SENIORENPORTIONEN</b>	8
<b>PLAUSCHGERICHTE</b> Spaghetti-Plausch, Raclette, Käsefondue, Tischgrill, Fondue Chinoise	9
<b>SAISONAL</b> Spargeln, BBQ	10
<b>VORSPEISE</b> Tellerservice, Buffet	11-12
<b>HAUPTSPEISE</b> Tellerservice, Buffet	13-16
<b>TORTEN</b> Landfrauenkuchen, Torten, Hochzeits- & Geburtstagstorten	17
<b>DESSERT</b> Tellerservice, Buffet, Individuell gestalten	18-19
<b>KONTAKT</b>	20



# BRUNCH-KARTE

## FAMILIENBRUNCH

Pro Person CHF 35.50

Gipfeli, Zopf, eine dunkle und eine helle Brotsorten  
 Butter, Konfitüre, Honig, Schokoladenaufstrich  
 Fleischkäse, Trutenbraten, Salami, Rührei und Speck  
 Ein Weich- und Hartkäse sowie Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
 Joghurt, Birchermüsli, Cornflakes & Früchtekorb  
 Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangensaft (à discrétion)

## KAPITÄNSBRUNCH

Pro Person CHF 45.50

Gipfeli, Zopf, verschiedene dunkle und helle Brotsorten  
 Butter, Konfitüre, Honig, Schokoladenaufstrich  
 Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Trutenbraten, Salami, Rührei und Speck  
 Diverse Weich- und Hartkäse sowie geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
 Joghurtauswahl, Birchermüsli, Müesli und verschiedene Topping  
 Geschnittene Früchte, Avocado, Hummus, Hüttenkäse, Gemüse-/Früchte-Shot  
 Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangensaft (à discrétion)

## BRUNCH NACH WUNSCH

Basispreis pro Person CHF 10.00

Gipfeli, Zopf, verschiedene dunkle und helle Brotsorten  
 Butter, Konfitüre, Honig, Schokoladenaufstrich  
 Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangensaft (à discrétion)

### AD-ONS

### PREIS PRO PERSON

<input type="checkbox"/> Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Trutenbraten, Salami		Fr. 6.70
<input type="checkbox"/> Diverse Weich- und Hartkäse	 	Fr. 4.20
<input type="checkbox"/> Lachs mit Meerrettichschaum		Fr. 6.00
<input type="checkbox"/> Rührei und Speck	  	Fr. 2.20
<input type="checkbox"/> Birchermüsli		Fr. 3.60
<input type="checkbox"/> Joghurt mit Früchten, Müesli & diverse Toppings		Fr. 4.80
<input type="checkbox"/> Avocado, Geschnittenes Gemüse	   	Fr. 5.20
<input type="checkbox"/> Hummus, Gemüse-/Früchte-Shot	   	Fr. 8.00
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Farmer Riegel	 	Fr. 3.10

## CANAPÉ

## PREIS PRO PERSON

### 1/2 Canapé (mind. 4 Stück pro Sorte)

Lachs, Tohn, Spargeln, Schinken, Ei, Salami oder Brie

 Fr. 3.50

### Canapé (mind. 4 Stück pro Sorte)

Lachs, Tohn, Spargeln, Schinken, Ei, Salami oder Brie

 Fr. 4.50

## BROTE

## PREIS PRO PERSON

### Laugenzopfsandwich mit Brie (5-7 Pers.)

frischem Rucola und Joghurt-Sauce mit Kräutern.

 Fr. 53.00

### Laugenzopfsandwich mit Bauernschinken (5-7 Pers.)

Salatgurke, Ei, Salat und Butter.

 Fr. 51.00

### Laugenzopfsandwich mit Salamie «Milano» (5-7 Pers.)

Cornichons, Tomaten, Salat und Butter.

 Fr. 53.00

### Laugenzopfsandwich mit -Fleischkäse (5-7 Pers.)

Maiskolben, Salat, Tomaten und Tartar-Sauce.

 Fr. 49.00

### Parisettesandwich mit Pouletbrustschinken (5-7 Pers.)

Cream Cheese, Mungobohnensprossen und Senfmayonnaise

 Fr. 32.00

### Parisettesandwich mit Bauernschinken (5-7 Pers.)

und Gruyère AOP, Salat, Ei und Butter.

 Fr. 34.00

### Focaccia Oregano mit Antipasti (5-7 Pers.)

frischem Ruccola und Pesto-Sauce

 Fr. 50.00

## WARMES

## PREIS PRO PERSON

### Apéro Schinkengipfel (ca 30 gramm)


### Schinkengipfeli (ca. 90 gramm)


### Apérochüechli Chäs, Spinat oder Quiche (ca. 6 cm)

### Chüechli Chäs, Spinat oder Quiche (ca. 10 cm)

 Fr. 2.50

 Fr. 4.50

  Fr. 2.50

  Fr. 4.50

## ALL TIME FAVORITE

## PREIS PRO PERSON

### Apéro-Gebäck

(Salzstängeli, Chips, Nüssli) ca. 100 g    pro Person Fr. 4.10

# APÉRO

## Z'VIERI PLÄTTLI

Pro Person CHF 13.90

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

## APÉRO-BUFFET

AB 20 PERSONEN

Pro Person CHF 23.50

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





















Käseplatte mit 7 verschiedenen Käsesorten garniert mit Trauben, Nüssen und Trockenfrüchten  
Gemüsesticks mit Dip Saucen  
Dazu kleine gemischte Brötchen



Als Flying-Apéro, Flying-Dinner oder als Buffet wählbar

## 3 EINSTIEGSPPOSITIONEN

Pro Person CHF 6.50










- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gewürz-Salzmandeln                   |    | <input type="checkbox"/> Würzige Sable        |     |
| <input type="checkbox"/> Homemade Grisini<br>(Kräuter/Oliven) |     | <input type="checkbox"/> Speck-Datteln        |     |
| <input type="checkbox"/> Gewürz-Pop-Corn                      |    | <input type="checkbox"/> Frischkäse Datteln   |     |
| <input type="checkbox"/> Salzige Brätzeli                     |     | <input type="checkbox"/> Paprika/Nature Chips |     |

## APÉRO INDIVIDUELL GESTALTEN






<b>1 Position</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr.</b>	<b>5.50</b>
<b>3 Positionen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr.</b>	<b>16.50</b>
<b>8 Positionen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr.</b>	<b>44.00</b>

### KALTE TAPAS

#### mit Fleisch

- Wurst-Salat    
*mit Käse Schaum*
- Mini Sandwich   
*mit diversen Füllungen*
- Vitello Tonnato    
*mit Zwiebel-Chutney*
- Reh-Tartar vom Ircchel  
*im Nuss-Brioche*
- Kalbfleisch-Mousse   
*auf Kräuter-Toast*
- Tomaten-Mousse     
*mit Mozzarella*

#### mit Fisch

- Swiss-Lachs im Zwiebel-Brötli  
*Zwiebel-Chutney* 
- Geräuchertes  
Forellen-Mousse  
- Lachs Wrap    
*mit Honig-Senf-Sauce*







#### Vegetarisch

- Gemüse-Cornet    
*mit geräucherter Karotte und Feta*
- Gemüse-Shot      
*nach Saison*
- Kichererbsen-Mousse     
*mit marinierten Bohnen*
- Gemüse Wrap  
- Antipasti-Spiessli      
*mit Oliven*
- Tomaten-Mozarella-Spiessli      
*mit Pesto*
- Gemüse-Sticks mit Dip    




FLYING INDIVIDUELL

## WARME TAPAS
















### mit Fleisch

- Mini Pouletspiessli    
*auf Erdnuss-Sauce*
- Wild-Meat-Balls   
*auf Rosmarin-Laugen-Terrine  
mit Zwiebel-Dip*
- Mini Burger 
- Schweins-Ragout    
*in Paprikarahm-Sauce  
und Polenta-Schnitte*














### mit Fisch

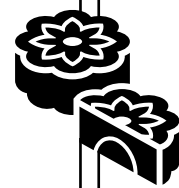
- Pochierte Fisch-Praline   
*mit Estragon-Sauce auf Risotto-  
Galette*
- Crevette in Curry Sauce    
*auf Wok-Gemüse*

## DESSERT TAPAS

- Mini Panna Cotta     
*mit Waldbeeren*
- Schokoladen  
Loli-Pop  
- Mini Tiramisu    
*mit Amaretto*
- Cheese-Cake  
New York Style  
- Käse Auswahl     
*(Rolf Beeler) mit Chutney*
- Mini Käse Kuchen    
*(würzig) mit schwarzen  
Baumnüssen*
- Brownie   
*mit Baumnüsse und Rosmarin*

### Vegetarisch

- Marinierte Pilze     
*mit Hafer und Mais-Schaum*
- Kichererbsen Dal      
*mit Kartoffeln*
- Akazien-Bohnen-Hackbraten     
*auf Karotten-Cashewnuss-Püree*
- Marinierte Tomaten     
*Mit Mozzarella*



# INSPIRATION

## Angepasst auf Ihre Bedürfnisse

Für unsere Senioren bieten wir die Option, Buffets und Menüs in Seniorenportionen zu bestellen, die besser auf Ihren Appetit angepasst sind.

Sie haben die freie Auswahl von unserer gesamten Speisekarte und profitieren von einem 15%igen Preisnachlass auf die regulären Portionen, wenn Sie sich für unsere speziell angepassten Seniorenportionen entscheiden.

Ob Ausflüge von Seniorengruppen oder Alterswohnheimen, dieses Angebot steht allen Senioren ab 65 Jahre zur Verfügung. Bitte beachten Sie jedoch, dass dies nicht für das "Apéro/Dinner Individuell gestalten", die Pauschgerichte und Produkte, die pro Stück angeboten werden, gilt.

## Angebot Ü65

## SPAGHETTI-PLAUSCH MIT SALAT

Pro Person CHF 45.50

Salat Chrüsimüsi

Spaghetti à discrétion mit 4 verschiedenen Saucen (3x warm & 1x kalt)  
*Bolognese, Blauschimmel, Giardiniera, Arrabbiata, Carbonara, Pesto*

Mini Tiramisu

## RACLETTE MIT DESSERT

Preis pro Person Fr. 39.40

Mit Silberzwiebeln, Cornichons, Zucchetti, Peperoni,  
Tomaten, Pilzen, Maiskölbli, Schalotten und Gschwellti



Frischer Fruchtsalat



## FONDUE MIT DESSERT

Preis pro Person Fr. 39.40

mit Brot, Champignons, Ananas,  
Cornichons und Tomatenwürfel



Frischer Fruchtsalat



## TISCHGRILL MIT SALAT

Preis pro Person Fr. 55.00

Salat Chrüsimüsi

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



## FONDUE CHINOISE MIT SALAT

Preis pro Person 250g Fleisch Fr. 55.00

Preis pro Person 300 g Fleisch Fr. 57.00

Preis pro Person vegetarisches gemüse Chinoise Fr- 39.90

Salat Chrüsimüsi



Rind- und Kalbfleisch

Gschwellti, verschiedene Gemüse und Pilze  
hausgemachte Saucen  
(Tatar-, Senf-, Knoblauch- und Cocktailsauce)



# PLAUSCHGERICHTE

# SAISONAL

## SPARGELN (FRÜHLING)

Preis pro Person Fr. 54.80

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



Frische Beeren mit Tonkabohnen und Joghurt-Schaum



## BBQ (SOMMER)

Preis pro Person Fr. 57.00

Rindspiessli, Pouletschenkel, Spare Ribs, Schweinssteak,  
Mini Cervelat und Bratwurst vom Grill  
Blattsalat, Nudel-Salat, Cole-Slaw-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat  
Kartoffel-Gratin und Ofen-Gemüse



Früchte-Trifle mit VanilleCreme












## TELLERSERVICE

## PREIS PRO PERSON





### Suppen

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

### Salate

<b>Gemischter Salat "Chrüsimüsi"</b> Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croutons, Ei	  	<b>Fr. 7.20</b>
<b>Gemischter Salat</b> Sortiert mit 5 Sorten	  	<b>Fr. 9.80</b>
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> Balsamico Dressing	  	<b>Fr. 10.50</b>

### Kalte Vorspeise

<b>Tomaten-Mousse</b> mit Basilikum-Sorbet und Mozzarella-Schaum	  	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Saiblings-Tartar</b> auf Sauerrahm-Mousse, Karotten-Chutney Zwiebel-Brötli		<b>Fr. 17.50</b>
<b>Reh-Tartar vom Irchel</b> Geräucherter, Marinierte Pilze Nuss-Brioche		<b>Fr. 19.50</b>

# VORSPEISE

## BUFFET

## PREIS PRO PERSON

### Salate

**Salat-Buffet (250g Salat/Person)**   **Fr. 15.60**  
 mit Blattsalat inkl. 2 Salat-Saucen  
 5 Gemischte Gemüse-Salate  
 Zwiebeln, Eier, Croutons und Speck


**Tomatensalat mit Mozzarella**    **Fr. 7.50**

**Pasta-Salat**    **Fr. 5.50**  
 mit Oliven und getrockneten Tomaten

**Pilz-Salat**    **Fr. 6.50**  
 mit Nüssen

### Kalte Gerichte

**Marinierter Swiss Lachs aus Lostallo**   **Fr. 20.10**  
 Inkl. Meerrettich-Schaum und Oliven

**Crevetten-Cocktail**   **Fr. 15.50**  
 in leichter Cocktail-Sauce

**Vittelo Tonnato**   **Fr. 18.90**  
 Kalbs-Braten mit erfrischender Thunfisch-Sauce

**Mariniertes Gemüse**     **Fr. 14.00**  
 In Oliven-Öl eingelegt

**Frische Melonen**     **Fr. 10.90**  
 mit Rohschinken


## TELLERSERVICE

## PREIS PRO PERSON

### Fleisch / Fisch

**Heisser Beinschinken**    Fr. 15.60

**Haushackbraten**  Fr. 17.40  
an Rahmsauce mit Kräutern

**Pouletbrüstli**   Fr. 20.40  
Apfel-Calvados-Sauce

**Schweins-Filet-Medailon**   Fr. 22.40  
Rosa-Pfeffer-Sauce

**Rinds-Schmor-Braten**   Fr. 24.60  
Teufener Pinot Noir-Sauce

**Züri-Geschnetzeltes**   Fr. 27.80  
leichte Rahm-Sauce und Champignon

**Kalb im Rohschinken-Mantel**   Fr. 52.40  
Portwein-Jus

**Zanderfilet-Saltimbocca**   Fr. 35.40  
Rohschinken und Salbei

**Swiss Lachs-Filet**   Fr. 37.80  
mit Schaumwein-Sauce

### Vegetarisch

**Bratfrischkäse-Paneer**    Fr. 15.70  
mit passender Sauce

**Quinoa-Bohnen-Hackbraten**    Fr. 15.70  
mit Gemüse-Dip

### Vegan

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

**Bohnen-Gemüse-Eintopf**     Fr. 15.70

**Chili sin Carne**     Fr. 15.70

# HAUPTSPESI

# HAUPTSPESI

## TELLERSERVICE

## PREIS PRO PERSON

### Beilagen

#### Gruppe 1

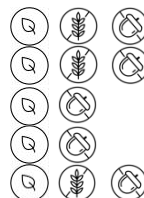
Kartoffel-Gratin  
Kartoffel-Stock



Fr. 6.00

#### Gruppe 2

Reis  
Basmati Reis  
Teigwaren  
Spätzli  
Salzkartoffeln mit Petersilie



Fr. 5.50

#### Gruppe 3

Kartoffelsalt mit Salatgarnitur



Fr. 8.40

### Gemüse

#### Mischgemüse

(Karotten/ Erbsen/ Kohlraben)



Fr. 5.50

#### Mediterranes Mischgemüse

(Zucchini/Auberginen/Oliven/Tomaten)



Fr. 6.00

#### 3 Saison-Gemüse (saisonal)



Fr. 9.50

#### 1 Gemüse (Bohnen/ Karotten/ Spinat)


















Fr. 5.50

## BUFFET

## PREIS PRO PERSON

### Fleisch / Fisch

<b>Züri-Geschnetzeltes</b> in Champignon-Sauce	 	Fr. 27.80
<b>Kalbs-Piccata</b> Käse-Ei-Mantel		Fr. 36.90
<b>Schweins-Schnitzel</b> Marsala-Sauce		Fr. 17.90
<b>Poulet-Geschnetzeltes</b> Curry-Sauce	 	Fr. 18.60
<b>Poulet-Saltimbocca</b> Rohschinken und Salbei	 	Fr. 22.20
<b>Rinds-Schmor-Braten</b> Rotwein-Sauce	  	Fr. 24.60
<b>Wild-Meat-Balls</b> Tomaten-Sauce oder Rahm-Sauce	  	Fr. 10.90
<b>Pochiertes Saiblingsfilet</b> Orangen-Rahm-Sauce	 	Fr. 21.90

### Vegetarisch

<b>Bratfrischkäse-Paneer</b> mit passender Sauce	  	Fr. 15.70
<b>Quinoa-Bohnen-Hackbraten</b>	  	Fr. 15.70

### Vegan

<b>Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln</b>	   	Fr. 15.70
<b>Bohnen-Gemüse-Eintopf</b>	   	Fr. 15.70
<b>Chili Sin Carne</b>	   	Fr. 15.70

# HAUPTSPESI

# HAUPTSPESI

## BUFFET

## PREIS PRO PERSON

### Beilagen

Kartoffel-Gratin    Fr. 6.00

Kartoffel-Stock    Fr. 6.00

Bratkartoffeln mit Rosmarin    Fr. 5.50

Spätzli   Fr. 5.50

Teigwaren   Fr. 5.50

Reis    Fr. 5.50

Baked-Potatoes mit  
Sauerrahm-Sauce    Fr. 6.00

### Gemüse

3 Saison-Gemüse    Fr. 9.50


Mischgemüse    Fr. 5.50

Mediterranes Mischgemüse    Fr. 6.00


Gemüse-Platte mind.  
10 verschiedene Gemüse    Fr. 19.90


## KUCHEN & TORTEN      PREIS PRO PERSON


### Kuchen

**Verschiedene Landfrauen – Kuchen (pro Stck.)**  Fr. 4.90  
Rüebli-, Marmorcake, Russenzopf und Weitere

### Torten

**Schwarzwälder Torte ohne Kirsch**  Fr. 6.90  
Diese Torte wird mit 4 oder 8 Stücken angeboten. Beachten Sie, dass Bestellungen in Mengen von 4, 8, 12 und so weiter erfolgen.

**Waldbeeren-Tonkabohnen-Mousse Torte**  Fr. 6.90  
Diese Torte wird mit 4 oder 8 Stücken angeboten. Beachten Sie, dass Bestellungen in Mengen von 4, 8, 12 und so weiter erfolgen.

**Wyberg Special Torte**  Fr. 8.90  
**(Passionsfrucht, Brennessel, Schokolade)**  
Diese Torte wird mit 4 oder 8 Stücken angeboten. Beachten Sie, dass Bestellungen in Mengen von 4, 8, 12 und so weiter erfolgen.

**Schwarzwälderschnitte**  Fr. 7.00

**Waldbeeren-Tonkabohnen-Mousseschnitte**  Fr. 7.00

**Wyberg Special Patisserie**  Fr. 9.00  
**(Passionsfrucht, Brennessel, Schokolade)**

### Hochzeits- / Geburtstagstorten

**Wir arbeiten zusammen mit Rebecca Aeschlimann (Konditor / Confiseur)  
vom Restaurant Wyberg zusammen**

Lassen Sie sich gerne persönlich beraten und Runden Sie Ihren Anlass mit der perfekten Torte ab.

# TORTEN

# DESSERT

## TELLERSERVICE

## PREIS PRO PERSON

<b>Frischer Fruchtsalat</b> (Natur oder mit Rahm)	   	<b>Fr. 9.90</b>
<b>Frische Beeren</b> mit Vanille-Glacé	  	<b>Fr. 10.90</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Rahm	  	<b>Fr. 9.90</b>
<b>Gebrannte Creme</b> mit Rahm	  	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Mini Tiramisu</b>	 	<b>Fr. 9.80</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Waldbeeren	  	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Waldbeer-Mousse</b>	  	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Käse Auswahl von Rolf Beeler</b> (Käse Manufaktur) mit Chutney und Birnen-Brot	  	<b>Fr. 17.20</b>












## BUFFET

## PREIS PRO PERSON

<b>mit 3 bis 4 verschiedenen Dessert</b>	<b>Fr. 16.20</b>
<b>mit 5 bis 6 verschiedenen Dessert</b>	<b>Fr. 21.80</b>
<b>Käse-Platte</b> (Rolf Beeler Käse Manufaktur)	<b>Fr. 17.90</b>

## DESSERT TAPAS

<b>2 Positionen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>3 Positionen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>5 Positionen</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>Fr. 28.00</b>

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> <b>Mini Panna Cotta</b><br><i>mit Waldbeeren</i>                        |    | <input type="checkbox"/> <b>Mini Muffin</b><br><i>diverse Sorten</i>                       |      |
| <input type="checkbox"/> <b>Schokoladen Loli-Pop</b>   |     | <input type="checkbox"/> <b>Frische Beeren</b><br><i>mit Tonkabohnen und Jogurt-Schaum</i> |      |
| <input type="checkbox"/> <b>Mini Tiramisu</b><br><i>mit Amaretto</i>                             |     | <input type="checkbox"/> <b>Gebrannt Creme</b><br><i>mit Manden</i>                        |     |
| <input type="checkbox"/> <b>Cheese-Cake</b><br>New York Style                                    |     | <input type="checkbox"/> <b>Früchte-Mousse</b><br><i>nach Saison</i>                       |      |
| <input type="checkbox"/> <b>Käse Auswahl</b><br>(Rolf Beeler) <i>mit Chutney</i>                 |    | <input type="checkbox"/> <b>Frucht-Spiessli</b><br><i>nach Saison</i>                      |     |
| <input type="checkbox"/> <b>Mini Käse Kuchen</b><br>(würzig) <i>mit schwarzen<br/>Baumnüssen</i> |     | <input type="checkbox"/> <b>Mini Schokoladen-Mousse</b><br><i>mit Rahm</i>                 |     |
| <input type="checkbox"/> <b>Brownie</b><br><i>mit Baumnüsse und Rosmarin</i>                     |    |  |   |



---

---

# TORTEN & DESSERT



## Wir freuen uns auf Sie und die Planung für Ihren Event.

Kontaktieren Sie uns oder Vereinbaren Sie mit uns eine Schiffsbesichtigung und besuchen Sie uns vor Ort. Lassen Sie sich von uns persönlich durch unser vielfältiges Angebot führen und bei einem Kaffee beraten. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns an Bord willkommen zu heissen.

### SO ERREICHEN SIE UNS

**BÜRO-ÖFFNUNGSZEITEN** Montag bis Freitag

09:00 Uhr bis 11:30 Uhr

13:30 Uhr bis 17:30 Uhr

**TELEFON** +41 44 865 62 62

Wir stehen Ihnen telefonisch zur Verfügung, um Sie persönlich zu beraten oder Ihre Fragen zu beantworten.

**WEBSEITE** [www.szr.ch](http://www.szr.ch)

Entdecken Sie auf unserer Webseite umfassende Informationen, Inspiration und weitere Details zu unserem Angebot.

**E-MAIL** [info@szr.ch](mailto:info@szr.ch)

Kontaktieren Sie uns per E-Mail für Anfragen, Auskünfte und Bestellungen – wir sind gerne für Sie da und helfen weiter.

Diese Informationen bieten einen Überblick über unser vielfältiges Leistungsspektrum auf unseren Schiffen. Planen Sie rechtzeitig und besprechen Sie Ihre Auswahl gerne mit uns, um Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen.