



*Schiffahrtsgesellschaft
Züri-Rhy*

SPEISEKARTE 2023



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. +41 44 865 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), "The Caterer" (für Apéros) 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 unseren Caterern achten wir darauf, unsere Nahrungsmittel aus naturnahem Anbau, artgerechter Tierhaltung sowie saisonal und in frischer Qualität zu beziehen.

Allergene



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei



Nussfrei

*Bei der Anmeldung ist eine Angabe von Spezialmenüs, Allergien etc. zwingend.

Zu Beachten

Auf den Restaurationsschiffen sind mitgebrachte Speisen und Getränke nicht gestattet. Als Gastgeber können Sie für ihren Apéro und/oder ihr Menü aus unserer reichhaltigen Speisekarte wählen. In Ausnahmefällen und auf Anfrage erheben wir bei privaten Extrafahrten für mitgebrachten Wein:

- ein Zapfgeld von CHF 29.00 für 7.5 dl Flaschen und CHF 17.00 für 5 dl Flaschen für Wein

Nach Anlieferung der Speisen durch den Caterer ist die SZR AG für die Frische und Qualität an Bord verantwortlich. Aufgrund der Haftungspflicht geben wir übrig gebliebene Speisen (bzw. Lebensmittel) nicht mit.

INHALTSVERZEICHNIS

	<u>SEITEN</u>
1. FRÜHSTÜCKSKARTE Schiffs-Zmorge; Brunch-Bufferet	5-6
2. APÉRO KARTE Apéro-Snacks; Apéro-Bufferets; zum Kaffee	7-8
3. APÉRO-/DINNER INDIVIDUELL GESTALTEN Flying oder als Buffet möglich	9-10
4. SENIOREN-MENÜ'S 2 Gänge; 3 Gänge	11
5. MENÜ'S INDIVIDUELL GESTALTEN Suppen, Salate, Hauptspeisen	12-14
6. BUFFET'S INDIVIDUELL GESTALTEN Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts	15-17
7. DESSERT	18-19
8. THEMENBUFFET'S & PLAUSCHGERICHTE	20
9. SAISONALES	21
10. ZEITLOSES AUS UNSERER KÜCHE	22
11. GETRÄNKE OHNE ALKOHOL Mineralwasser; Softgetränke; warme Getränke	23
12. SPIRITUOSEN- UND WEINKARTE Weissweine, Rotweine, Spirituosen, Drinks	24-26

FRÜHSTÜCKS - KARTE

(ab 20 Personen)

FAMILIENBRUNCH Preis pro Person Fr. 35.50

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

KAPITÄNSBRUNCH Preis pro Person Fr. 45.50

Gipfeli, Zopf, verschiedene dunkle und helle Brotsorten
Butter, Konfitüre, Honig, Schokoladenaufstrich
Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Trutenbraten, Salami
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Diverse Weich- und Hartkäse
Rührei und Speck
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 Fr. 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"/> Birchermüesli		Fr.	3.60
<input type="checkbox"/> Jogurt 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.	2.10
<input type="checkbox"/> Fermentiertes Gemüse	   	Fr.	2.10

APÉRO-SNACKS

		<u>PREIS PRO STÜCK</u>
1/2 Canapé (mind. 4 Stück pro Sorte)		Fr. 3.50
Lachs, Tohn, Spargeln, Schinken, Ei, Salami oder Brie		
Canapé (mind. 4 Stück pro Sorte)		Fr. 4.50
Lachs, Tohn, Spargeln, Schinken, Ei, Salami oder Brie		
Laugenzopfsandwich mit Brie (5-7 Pers.)		Fr. 53.00
frischem Rucola und Joghurt-Sauce mit Kräutern.		
Laugenzopfsandwich mit Bauernschinken (5-7 Pers.)		Fr. 51.00
Salatgurke, Ei, Salat und Butter.		
Laugenzopfsandwich mit Salamie «Milano» (5-7 Pers.)		Fr. 53.00
Cornichons, Tomaten, Salat und Butter.		
Laugenzopfsandwich mit Delikatess-Fleischkäse (5-7 Pers.)		Fr. 49.00
Maiskolben, Salat, Tomaten und Tartar-Sauce.		
Parisettesandwich mit Pouletbrustschinken (5-7 Pers.)		Fr. 32.00
Cream Cheese, Mungobohnensprossen und Senfmayonnaise		
Parisettesandwich mit Bauernschinken (5-7 Pers.)		Fr. 34.00
und Gruyère AOP, Salat, Ei und Butter.		
Focaccia Oregano mit Antipasti (5-7 Pers.)		Fr. 50.00
frischem Rucola und Pesto-Sauce		
Apéro Schinkengipfel (ca 30 gramm)		Fr. 2.50
Schinkengipfeli (ca. 90 gramm)		Fr. 4.50
Apérochüechli Chäs, Spinat oder Quiche (ca. 6 cm)	 	Fr. 2.50
Chüechli Chäs, Spinat oder Quiche (ca. 10 cm)	 	Fr. 4.50
Apéro-Gebäck	 	
(Salzstängeli, Chips, Nüssli) ca. 100 g	  	pro Person Fr. 4.10

ZUM KAFFEE

		<u>PREIS PRO STÜCK</u>
Gipfeli	☐ ☒	Fr. 1.90
Nussgipfel / Mandelgipfel	☐	Fr. 3.10
Biberli / Linzertörtli	☐	Fr. 2.50
Verschiedene Landfrauen-Kuchen	☐	Fr. 4.90
Verschiedene Torten		Fr. 7.40

Z'VIERI-PLÄTTLI

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

Preis pro Person Fr. 13.90

APÉRO-BUFFET (ab 20 Personen)

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

Gemüseticks mit Dip Saucen

Kleine gemischte Brötchen









Ab 20 Personen Preis pro Person Fr. 23.50













APÉRO/DINNER INDIVIDUELL GESTALTEN

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

3 Einstiegspositionen

- Gewürz-Salzmandeln 
- Fladenbrotstängeli  
- Gewürz-Pop-Corn   
- Salzige Brätzeli  

Preis pro Person Fr. 6.50

- Würzige Sable  
- Speck-Datteln    
- Paprika/Nature Chips    

1 Position

Preis pro Person Fr. 5.50

3 Positionen

Preis pro Person Fr. 16.50

5 Positionen

Preis pro Person Fr. 28.00

8 Positionen







Preis pro Person Fr. 45.00

KALTE TAPAS






















Kalte Tapas mit Fleisch

- Wurst-Salat  
mit Käse Schaum
- Mini Sandwich 
mit diversen Füllungen
- Vitello Tonnato  
mit Zwiebel-Chutney
- Mini Siedfleisch-Salat 
mit Orangen
- Kalbfleisch-Mousse 
auf Kräuter-Toast
- Tomaten-Mousse   
mit Mozzarella

Kalte Tapas mit Fisch






- Fisch-Tatar  
mit Sauerrahm-Panna Cotta
- Geräuchertes Forellen-Mousse  
- Lachs Wrap  
mit Honig-Senf-Sauce

Kalte Tapas (Vegetarisch)










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

WARME TAPAS





Warme Tapas mit Fleisch

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

Warme Tapas (Vegetarisch)

- Marinierte Pilze   
mit Hafer und Mais-Schaum
- «Blumenkohl»   
Flan/ Kaffee/ Schaum
- Akazien-Bohnen-Hackbraten   
auf Karotten-Cashewnuss-Püree

Warme Tapas mit Fisch

- Pochierte Fisch-Praline 
*mit Estragon-Sauce auf Risotto-
Galette*
- Saiblingsrolle   
auf Bohnen-Cassoulet

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
- Mini Muffin   
diverse Sorten
- Frische Beeren   
*mit Tonkabohnen und Jogurt-
Schaum*
- Früchte-Mousse   
nach Saison
- Frucht-Spiessli    
nach Saison



SENIOREN MENÜ'S

(Ab 20 Personen)

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

«2-GÄNGE»

MENÜ 1		Preis pro Person	Fr.	28.50
Heisser Beinschinken	 			
Kartoffelsalat und Salatgarnitur				

Mini-Tiramisu	 			

«3-GÄNGE»

MENÜ 2		Preis pro Person	Fr.	35.70
Gemüse-Creme Suppe	  			

Haushackbraten an Kräuter-Rahmsauce	 			
Mischgemüse				
Kartoffel-Stock oder Spätzli				

Gebrannte-Creme	  			
MENÜ 3		Preis pro Person	Fr.	43.00
Salat Chrüsimüsi	   			

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	 			
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin				
Mischgemüse				

Mousse au Chocolat	  			
MENÜ 4		Preis pro Person	Fr.	36.90
Kraftbrühe mit Flädli	  			

Pouletgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce				
Spätzli oder Teigwaren				
Mischgemüse				




Mini Panna Cotta mit Waldbeeren	  			
Kaffee und Landfrauencake		Preis pro Person	Fr.	9.00

MENÜKARTE (TELLERSERVICE)










VORSPEISEN

PREIS PRO PERSON







SUPPEN

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

SALATE

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

KALTE VORSPEISE





















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

HAUPTSPEISEN










PREIS PRO PERSON

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

BEILAGEN

Gruppe 1 Kartoffel-Gratin Kartoffel-Stock	     	Fr. 6.00
Gruppe 2 Reis Basmati Reis Teigwaren Spätzli Salzkartoffeln mit Petersilie	             	Fr. 5.50

GEMÜSE

Mischgemüse (Karotten/ Erbsen/ Kohlraben)	  	Fr. 5.50
Mediterranes Mischgemüse (Zucchini/Auberginen/Oliven/Tomaten)	  	Fr. 6.00
3 Saison-Gemüse (saisonal)	  	Fr. 9.50

VEGANE ALTERNATIVE

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

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

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Bratfrischkäse-Paneer    **Fr. 15.70**












mit passender Sauce

BUFFET'S INDIVIDUELL GESTALTEN















VORSPEISEN

PREIS PRO PERSON

SALATE

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

KALTE GERICHTE




















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

HAUPTSPEISEN

PREIS PRO PERSON

Züri-Geschnetzeltes in Champignon-Sauce	 	Fr.	22.50
Kalbs-Piccata Käse-Ei-Mantel		Fr.	31.90
Schweins-Schnitzel Marsala-Sauce		Fr.	15.50
Poulet-Geschnetzeltes Curry-Sauce	 	Fr.	16.70
Poulet-Saltimbocca Rohschinken und Salbei	 	Fr.	20.10
Rinds-Schmor-Braten Rotwein-Sauce	  	Fr.	22.50
Wild-Meat-Balls Tomaten-Sauce oder Rahm-Sauce	  	Fr.	10.90
Pochiertes Saiblingsfilet Orangen-Rahm-Sauce	 	Fr.	21.90

BEILAGEN**PREIS PRO PERSON**

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.	19.50

DESSERTKARTE

DESSERTS

PREIS PRO PERSON

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



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 INDIVIDUELL GESTALTEN

3 Positionen	Preis pro Person	Fr.	16.50
5 Positionen	Preis pro Person	Fr.	27.50
<input type="checkbox"/> Mini Panna Cotta <i>mit Waldbeeren</i>	<input type="checkbox"/> Brownie <i>mit Baumnüssen & Rosmarin</i>		
<input type="checkbox"/> Schokoladen Loli-Pop	<input type="checkbox"/> Mini Muffin <i>diverse Sorten</i>		
<input type="checkbox"/> Mini Tiramisu <i>mit Amaretto</i>	<input type="checkbox"/> Mini Glace <i>diverse Sorten</i>		
<input type="checkbox"/> Cheese-Cake "New York Style"	<input type="checkbox"/> Frische Beeren <i>mit Tonkabohnen und Jogurt-Schaum</i>		
<input type="checkbox"/> Käse Auswahl von Rolf Beeler <i>mit Chutney</i>	<input type="checkbox"/> Früchte-Mousse <i>nach Saison</i>		
<input type="checkbox"/> Mini Käsekuchen (würzig) <i>mit schwarzen Baumnüssen</i>	<input type="checkbox"/> Frucht-Spiessli <i>nach Saison</i>		

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

DESSERT



Cheesecake-Mousse im Glas

PLAUSCHGERICHTE

RACLETTE

Preis pro Person

Fr.

39.40

Mit Silberzwiebeln, Cornichons,
Maiskölbli, Schalotten und Gschwellti



Frischer Fruchtsalat



CHÄSFONDUE

Preis pro Person

Fr.

39.40

mit Brot, Champignons, Ananas,
Cornichons und Tomatenwürfel



Frischer Fruchtsalat








SAISONALES

SPARGELN (FRÜHLING)



Preis pro Person Fr. 54.80

HAUPTSPEISE

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

Beilage: Salzkartoffeln auf Wunsch   

DESSERT

Vanille-Creme mit Biskuitboden und Erdbeertopping  

WILD-BUFFET (HERBST)

Preis pro Person Fr. 79.50

VORSPEISE

Verschiedene kleine Häppchen

HAUPTSPEISE-BUFFET

Wild-Pfeffer, -Ragout, -Geschnetzeltes 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. 55.00

VORSPEISE



Salat Chrüsimüsi

HAUPTSPEISE



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

FONDUE CHINOISE *

VORSPEISE



Salat Chrüsimüsi

HAUPTSPEISE



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

250g Fleisch pro Person

Fr. 55.00

300g Fleisch pro Person

Fr. 57.00

**Vegetarische Alternative
Gemüse Chinoise**



Fr. 39.90

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

GETRÄNKE - KARTE

GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

PREIS PRO EINHEIT

SOFTGETRÄNKE

IceTea, Tonic Water (PET)		5.0 dl	Fr.	5.50
Red Bull		3.3 dl	Fr.	5.50
Rivella rot / blau		3.3 dl	Fr.	4.90
Vivi Cola / Coca Cola Zero		3.3 dl	Fr.	4.90
Vivi Soda Lemon, Apfel		3.3 dl	Fr.	4.90
Henniez mit und ohne Kohlensäure		3.3 dl	Fr.	4.90
Henniez mit und ohne Kohlensäure		1 Liter	Fr.	10.50

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.	5.50
---	--	--------	-----	------

CIDRES

Apfelwein (Saurer Most, alkoholfrei)		5.0 dl	Fr.	6.50
Trubentau Rheinschorle (alkoholfrei)		3.75 dl	Fr.	6.50

PROSECCO

Secco alkoholfrei (Kellerei Rahm)		7.5 dl	Fr.	32.50
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	Tasse	Fr.	4.50
Nur auf	Capuccino, Latte Macchiato	Tasse	Fr.	5.50
Schiffsgruppe 1	Doppelter Espresso	Tasse	Fr.	6.10
	Espresso coretto Grappa	Tasse	Fr.	7.20
Nur auf	Kaffee	Krug 2.5 l	Fr.	44.50
Schiffsgruppe 2				

SPIRITUOSEN- UND WEINKARTE

PREIS PRO EINHEIT

BIER

St. Laurentius hell / dunkel	3.3 dl	Fr.	5.50
Calanda Radler	3.3 dl	Fr.	5.50

WEISSWEINE

Schweiz

Teufener «Riesling x Sylvaner» - Schloss Teufen leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang	7.5 dl	Fr.	41.80
---	--------	-----	-------

Eglisauer «Riesling x Sylvaner» - Pircher frucht, süffig	7.0 dl	Fr.	41.80
--	--------	-----	-------

Buchberger «Riesling x Sylvaner» - Sigris kräftig, gehaltvoll	7.5 dl	Fr.	39.90
---	--------	-----	-------

Eglisauer «Räuschling» - Pircher rassig, nervig	7.5 dl	Fr.	45.80
---	--------	-----	-------

Freiensteiner «Riesling x Sylvaner Auslese» - Schwarz kräftig, harmonisch, gehaltvoll (Auszeichnung)	7.5 dl	Fr.	45.80
--	--------	-----	-------

Teufener Federweiss (Blanc de Noir) – Schloss Teufen zart, fruchtig, spritzig	7.5 dl	Fr.	45.80
---	--------	-----	-------

Kalifornien

«Chardonnay California» Grand Circle - Hess	7.5 dl	Fr.	45.80
--	--------	-----	-------

Offene Weine, Schweiz

*Buchberger «Riesling x Sylvaner» - Sigris	5.0 dl	Fr.	26.80
---	--------	-----	-------

*Teufener «Surprise» - Schloss Teufen	5.0 dl	Fr.	26.50
--	--------	-----	-------

*Rüdlinger «Federweiss» - Matzinger	5.0 dl	Fr.	26.50
--	--------	-----	-------

*Offenausschrank	pro dl	Fr.	6.50
-------------------------	--------	-----	------

ROTWEINE

Schweiz

Teufener «Blauburgunder classique» - Schloss Teufen 7.5 dl Fr. 45.80
fruchtig, leicht, harmonisch

Buchberger «Blauburgunder» - Sigrist 7.0 dl Fr. 39.90
kraftvoll, fruchtig, vollmundig

Eglisauer Pinot Noir «Auslese» - Pircher 7.5 dl Fr. 47.80
fruchtig, kraftvoll, ausgewogen

Eglisauer Pinot Noir «Selection Stadtberg» - Pircher 7.5 dl Fr. 57.60
fruchtig, kraftvoll, ausgewogen

**Freiensteiner «Pinot Schwarz 12»(Spätlese)
Blauburgunder - Schwarz** 7.5 dl Fr. 48.50
harmonisch, fruchtig, kräftig

Italien

«Salento IGT Primitivo Cantalupi» ContiZecca 7.5 dl Fr. 45.80

Kalifornien

«Cabernet Sauvignon California» 7.5 dl Fr. 44.80
Grand Circle – Hess

Offene Weine

***Buchberger«Rosé» - Sigrist** 5.0 dl Fr. 26.50

***Buchberger «Blauburgunder» - Sigrist** 5.0 dl Fr. 26.50

Rüdlinger Pinot noir «aus alten Reben» - Matzinger 5.0 dl Fr. 26.50

***Offenausschank** pro dl Fr. 6.50

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.	48.40
Freixenet Negro Seco	Spanien	7.5 dl	Fr.	57.50
Veuve Cliquot Brut	Frankreich	7.5 dl	Fr.	87.00
Aliot Champagner	Frankreich	7.5 dl	Fr.	90.00
Aliot Champagner	Frankreich	1.5 l	Fr.	120.00
Aliot Champagner	Frankreich	3.0 l	Fr.	296.00

SPIRITUOSEN

Obstbranntwein, Kirsch, Pflümüli	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
Mix Getränke (z.B. Gin Tonic, Bacardi-Cola)	4cl / 1dl	Fr.	14.50

Bowlen, Sangria, Glühwein oder andere gemixte Spirituosen auf Anfrage

