



Schiffahrtsgesellschaft
Züri-Rhy

APÉROKARTE 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. APÉRO KARTE Apéro-Snacks; Apéro-Buffets;	5-6
2. APÉRO INDIVIDUELL GESTALTEN	7-8
3. GETRÄNKE OHNE ALKOHOL Mineralwasser; Softgetränke; warme Getränke	9
4. GETRÄNKE MIT ALKOHOL / WEIN-KARTE Weissweine, Rotweine, Spezialitäten Spirituosen, Drinks	10-12



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 mit Fisch

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

Warme Tapas (Vegetarisch)

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

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



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» - <i>Schloss Teufen</i> leicht, frischer Auftakt, saftig, runder Abgang	7.5 dl	Fr.	41.80
--	--------	-----	-------

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

Buchberger «Riesling x Sylvaner» - <i>Sigrist</i> kräftig, gehaltvoll	7.5 dl	Fr.	39.90
---	--------	-----	-------

Eglisauer «Räuschling» - <i>Pircher</i> rassig, nervig	7.5 dl	Fr.	45.80
--	--------	-----	-------

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

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

Kalifornien

«Chardonnay California» Grand Circle - <i>Hess</i>	7.5 dl	Fr.	45.80
---	--------	-----	-------

Offene Weine, Schweiz

* Buchberger «Riesling x Sylvaner» - <i>Sigrist</i>	5.0 dl	Fr.	26.80
--	--------	-----	-------

* Teufener «Surprise» - <i>Schloss Teufen</i>	5.0 dl	Fr.	26.50
--	--------	-----	-------

* Rüdlinger «Federweiss» - <i>Matzinger</i>	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

