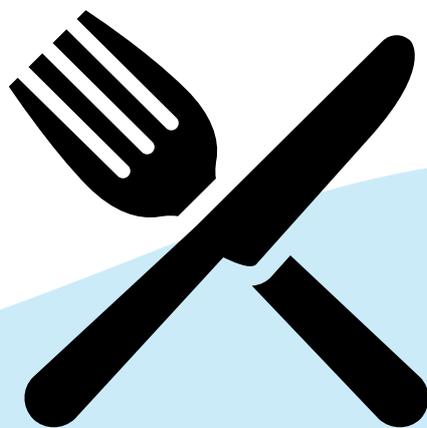




*Schiffahrtsgesellschaft
Züri-Rhy*



SPEISEKARTE

2025

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
BRUNCH-KARTE Schiffs-Zmorge; Brunch-Bufferet	1-2
APÉRO KARTE Apéro-Snacks; Apéro-Bufferets	3-4
FLYING APÉRO-/DINNER INDIVIDUELL GESTALTEN Flying oder als Buffet möglich	5-7
SENIORENPORTIONEN	8
PLAUSCHGERICHTE Spaghetti-Plausch, Raclette, Käsefondue, Tischgrill, Fondue Chinoise	9
SAISONAL Spargeln, BBQ	10
VORSPEISE Tellerservice, Buffet	11-12
HAUPTSPEISE Tellerservice, Buffet	13-16
TORTEN Landfrauenkuchen, Torten, Hochzeits- & Geburtstagstorten	17
DESSERT Tellerservice, Buffet, Individuell gestalten	18-19
KONTAKT	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. 2.10
<input type="checkbox"/> Fermentiertes Gemüse	   	Fr. 2.10

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 Rucola und Pesto-Sauce



Fr. 50.00

WARMES

PREIS PRO PERSON

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

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"/> Fladenbrotstängeli |  | <input type="checkbox"/> Speck-Datteln |  |  |
| <input type="checkbox"/> Gewürz-Pop-Corn |  | <input type="checkbox"/> Paprika/Nature Chips |  |  |
| <input type="checkbox"/> Salzige Brätzeli |  | | | |

APÉRO INDIVIDUELL GESTALTEN

1 Position	Preis pro Person	Fr.	5.50
3 Positionen	Preis pro Person	Fr.	16.50
8 Positionen	Preis pro Person	Fr.	44.00

KALTE TAPAS

mit Fleisch

- Wurst-Salat  
mit Käse Schaum
- Mini Sandwich 
mit diversen Füllungen
- Vitello Tonnato  
mit Zwiebel-Chutney
- Reh-Tartar vom Irchel
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    
- 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*
- Gefüllte Kartoffel 
mit Kalbs-Haxe
- Schweins-Ragout  
*in Paprikarahm-Sauce
und Polenta-Schnitte*

Vegetarisch

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

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 Joghurt-
Schaum*
- Früchte-Mousse   
nach Saison
- Frucht-Spiessli
nach Saison
- Mini Schokoladen-Mousse 
mit gebrannten Mandeln



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 39.50

Salat Chrüsimüsi

Spaghetti à discrétion mit 4 verschiedenen Saucen (3x warm & 1x kalt)
Bolognese, Gorgonzola, 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

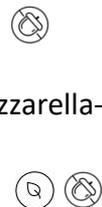


BBQ (SOMMER)

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

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 "Chrüsümüsi" 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 Zwiebel-Brötli		Fr. 17.50
Reh-Tartar vom Irchel Geräucherter, Marinierte Pilze Nuss-Brioche		Fr. 19.50

VORSPESI

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-Medaillon   Fr. 21.00
Rosa-Pfeffer-Sauce

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

Züri-Geschnetzeltes   Fr. 24.60
leichte Rahm-Sauce und Champignon

Kalb im Rohschinken-Mantel   Fr. 46.80
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

HAUPTSPEISE

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

BUFFET

PREIS PRO PERSON

Fleisch / Fisch

Züri-Geschnetzeltes   Fr. 24.60
in Champignon-Sauce

Kalbs-Piccata  Fr. 34.20
Käse-Ei-Mantel

Schweins-Schnitzel  Fr. 15.50
Marsala-Sauce

Poulet-Geschnetzeltes   Fr. 18.60
Curry-Sauce

Poulet-Saltimbocca   Fr. 22.20
Rohschinken und Salbei

Rinds-Schmor-Braten    Fr. 24.60
Rotwein-Sauce

Wild-Meat-Balls    Fr. 10.90
Tomaten-Sauce oder Rahm-Sauce

Pochiertes Saiblingsfilet   Fr. 21.90
Orangen-Rahm-Sauce

Vegetarisch

Bratfrischkäse-Paneer    Fr. 15.70
mit passender Sauce

Quinoa-Bohnen-Hackbraten    Fr. 15.70

Vegan

Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln     Fr. 15.70

Bohnen-Gemüse-Eintopf     Fr. 15.70

Chili Sin Carne     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. 6.50
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. 6.50
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. 8.50
(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

Frischer Fruchtsalat (Natur oder mit Rahm)	   	Fr. 9.90
Frische Beeren mit Vanille-Glacé	  	Fr. 10.90
Mousse au Chocolat mit Rahm	  	Fr. 9.90
Gebrannte Creme mit Rahm	  	Fr. 9.00
Mini Tiramisu	 	Fr. 9.80
Panna Cotta mit Waldbeeren	  	Fr. 9.00
Waldbeer-Mousse	  	Fr. 9.50
Käse Auswahl von Rolf Beeler (Käse Manufaktur) mit Chutney und Birnen-Brot	  	Fr. 16.90

BUFFET

PREIS PRO PERSON

mit 3 bis 4 verschiedenen Dessert	Fr. 16.20
mit 5 bis 6 verschiedenen Dessert	Fr. 21.80
Käse-Platte (Rolf Beeler Käse Manufaktur)	Fr. 16.90

DESSERT TAPAS

2 Positionen	Preis pro Person	Fr. 11.00
3 Positionen	Preis pro Person	Fr. 16.50
5 Positionen	Preis pro Person	Fr. 28.00

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mini Panna Co
<i>mit Waldbeeren</i> |    | <input type="checkbox"/> Brownie
<i>mit Baumnüsse</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"/> Frische Beeren
<i>mit Tonkabohnen</i> |    |
| <input type="checkbox"/> Cheese-Cake
New York Style |   | <input type="checkbox"/> Fruchte-Mousse
<i>nach Saison</i> |    |
| <input type="checkbox"/> Käse Auswahl
(Rolf Beeler) <i>mit Chutney</i> |    | <input type="checkbox"/> Frucht-Spiessli
<i>nach Saison</i> | |
| <input type="checkbox"/> Mini Käse Kuch
(würzig) <i>mit schwarzen</i>
<i>Baumüssen</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

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

E-MAIL

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.