



Vorspeisen / Starters

CHF

Bunter Blattsalat, Blätterteiggebäck mit Tomaten-Frischkäse
Mixed lettuce, puff pastry with cream cheese

12.50

A, C, G, L, M

Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter Vorspeise/Starter 26.50

Spicy beef tartare, with toast and butter Hauptspeise/Main course 37.50

A, C, D, F, G, L, M

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Croûtons
an Schiff-Dressing

14.50

*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons -
served with house dressing*

G, H, L, M, O

Kürbis Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 14.50

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil

A, C, G, L, O

Vegetarisch / Vegetarian

Spinat-Risotto mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kürbis 27.50

Spinach risotto with melted cherry-tomatoes and pumpkin

A, G, L, O

Vegetarischer Gemüse/Nussbraten auf Pilzrahmsauce mit Pilawreis und Kürbisgemüse 28.50

Vegetarian vegetables/nut roast with mushroom cream sauce rice and pumpkin

A, E, G, H, L, O

Vegan / Vegan

Veganes Massaman Thai-Curry - 29.50

Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis

Vegan Massaman Thai Curry

Asian vegetables, potatoes, cashew nuts, lime and jasmine rice

A, E, F, H, L, N

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



Fisch / Fish

CHF

Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Champignons und Tomaten –
serviert mit Pilawreis und Broccoli

45.50

*Fried fillets of char with capers, mushrooms and tomatoes –
served with rice and broccoli*

A, D, G, L, O

Gebratene BIO-Black Tiger-Crevetten
auf cremigem Orangen-Risotto und Fenchel

37.50

*Fried "Black Tiger Shrimps" -
served with creamy orange risotto and fennel*

A, B, G, L, O

Fleisch / Meat

Hausgemachter Hackbraten (CH-Rind/-Schwein/-Kalb) an Kräuterrahmsauce,
mit Kartoffelstock und glasierten Rüebl

30.50

*Home-made meatloaf (CH beef/pork/veal) with cream sauce,
mashed potatoes and glazed carrots*

A, C, F, G, L, M, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (CH-Weide-Rind) an Stroganoff-Sauce,
mit frischen Tagliatellen und Marktgemüse

55.00

*Tenderloin cubes (Swiss pasture beef), Stroganoff sauce,
with fresh noodles and vegetables*

A, C, G, L, M, O

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Saisongemüse
Swiss sautéed veal „Zürich style“ with rösti and vegetables

45.50

A, G, L, M, O

Schweizer Weide-Rinds-Filet-Medallion „surf and turf“ -
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten an flüssiger Kräuterbutter -
serviert mit Herzoginnen-Kartoffeln und Marktgemüse

62.00

Swiss Beef Steak medaillons „surf and turf“ with fried black tiger prawns,
café de Paris sauce - served with duchesse potatoes and vegetables

A, B, C, G, L, M, N, O

Herkunftsländer unserer Produkte / Countries of origin of our products

Kalbfleisch / Veal	CH	Fisch / Fish	CH (Fischzucht Römerswil LU)
Rindfleisch / Beef	CH	Rothirsch / Red deer	CH (Rothenurm SZ)
Schwein / Pork	CH	Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Mangroven, BIO Label)

Allergene:

A mit glutenhaltigem Getreide	F mit Sojabohnen	N mit Sesamsamen
B mit Krebstieren	G mit Milch	O mit Schwefeldioxid und Sulfiten
C mit Eiern	H mit Schalenfrüchten	P mit Lupinen
D mit Fischen	L mit Sellerie	R mit Weichtieren
E mit Erdnüssen	M mit Senf	

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.



CHF

Desserts / Desserts

Zuger Kirschtorte

Local cherry tart

A, C, G, H, O

12.50

Eiskaffee SCHIFF

Iced coffee

mit Kirsch / *with cherry brandy*

A, C, E, F, G, H, L, M, N, P

11.50

+3.00

Spekulatius-Parfait garniert mit frischen Früchten

Parfait with spiced biscuit and fresh fruits

A, C, E, F, G, H

12.50

Tagesdessert sowie diverse Glacé-Sorten (fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter)

Dessert of the day and a selection of ice-cream (please ask our staff)

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, um Ihnen immer korrekte und allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Gerne geben Ihnen unsere Service Mitarbeiter Auskunft über die Allergene.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei Unverträglichkeiten und/oder Unannehmlichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Should you suffer from any kind of food allergy – please let us know as you order!

Allergene:

A mit glutenhaltigem Getreide

B mit Krebstieren

C mit Eiern

D mit Fischen

E mit Erdnüssen

F mit Sojabohnen

G mit Milch

H mit Schalenfrüchten

L mit Sellerie

M mit Senf

N mit Sesamsamen

O mit Schwefeldioxid und Sulfiten

P mit Lupinen

R mit Weichtieren

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und/oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / All prices in CHF incl. 7.7% VAT.