

Restaurant Schiff Spezial-Karte

Vorspeisen / Starters	CHF
Bunter Blattsalat mit Tomaten/Frischkäse-Blätterteiggebäck <i>Leaf salad with puff pastry</i> A, C, G, L, M	12.50
Rindstatar, würzig mariniert, Toast und Butter <i>Spicy beef tartare, toast and butter</i> A, C, D, F, G, L, M	Vorspeise/ <i>Starter</i> 26.50 Hauptspeise/ <i>Main course</i> 37.50
Duo vom Norwegischen Rauchlachs: Mousse und Tatar mit Pastinakenhonig-Gel und Meerrettichschaum <i>Duo of Norwegian smoked salmon: mousse and tatar with parsnip honey gel and horseradish foam</i> A, C, D, F, G, H, L, M, O	19.50
Lauchcrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse und Chorizo <i>Leek cream soup with goat cream cheese and chorizo</i> A, G, L, N	14.50
Vegetarisch / Vegetarian	
Spinat-Risotto mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kürbis <i>Spinach risotto with melted cherry-tomatoes and pumpkin</i> A, G, L, O	28.50
Perl couscous mit Süsskartoffeln, Kürbis und pochiertem Freiland-Ei <i>Perl ouscous with sweet potatoes, pumpkin and poached free-range egg</i> A, C, G, L, O	27.50
Vegan / Vegan	
Veganes Massaman Thai-Curry Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse und Limette, serviert mit Jasmin-Reis <i>Vegan Massaman Thai Curry</i> <i>Asian vegetables, potatoes, cashew nuts and lime, served with jasmine rice</i> A, E, F, H, L, N	29.50
Fisch / Fish	
Gebratene Seesaibling-Filets mit Kapern, Champignons und Tomatenwürfeln, serviert mit Limetten-Risotto und Spinat <i>Fried fillets of char with capers, mushrooms and tomatoes, served with lime risotto and spinach</i> A, D, G, L, O	45.50
Hausgemachte Seesaibling-Knusperli im Bierteig mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Homemade deep-fried char with tatar sauce, potatoes and spinach</i> A, C, D, G, O	45.50

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

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

Restaurant Schiff

Spezial-Karte

Fleisch / Meat

CHF

Rindsfilet Stroganoff (CH-Weiderind) mit frischen Tagliatelle und Marktgemüse
Beef fillet stroganoff with fresh noodles and vegetables

A, C, G, L, M, O

55.00

Hausgemachter Hackbraten (Rind/Schwein/Kalb) an Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelstock und glasierten Rübli
*Home-made meatloaf (beef/pork/veal) with cream sauce,
mashed potatoes and glazed carrots*

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

30.50

Burger aus CH-Weiderind im hausgemachtem Sesam-Bun, mit Gruyère, Speck,
Honig-Schalotten, frittierten Süsskartoffeln und Kürbis/Tomaten-Chutney
*Burger made of Swiss free-range beef in a home-made sesame bun, with cheese,
bacon, shallots, fried sweet potatoes and pumpkin/tomato chutney*

A, C, G, L, M, N

34.50

Geschnitzelte Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced veal liver served with rösti and vegetables

A, G, L, O

39.50

Herkunftsländer unserer Produkte

Countries of origin of our products

Kalbfleisch / Veal

CH

Rindfleisch / Beef

CH

Schwein / Pork

CH

Fisch / Fish

Fischzucht Römerswil LU / Lucerne CH

Allergene:

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

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

All prices in CHF incl. 7.7% VAT.

Restaurant Schiff

Spezial-Karte

Desserts / Desserts

CHF

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

Mango-Crème brûlée mit hausgemachtem Sauerrahmglacé

Mango crème brûlée with home-made sour cream ice-cream

C, G, H

15.50

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

Daily dessert and various kinds of ice-cream (please ask our staff)

Allergene

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

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Allergien und/oder Unverträglichkeiten 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 Allergien und/oder Unverträglichkeiten keine Haftung übernehmen können.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

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

Bei Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

All prices in CHF incl. 7.7% VAT.