

Willkommen | *Welcome*



Restaurant Schiff, Graben 2, 6300 Zug



Willkommen im Restaurant Schiff

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Sie mit den besten Produkten aus der Region zu verwöhnen. Auf industriell verarbeitete Lebensmittel verzichten wir wo immer möglich. Wir braten und kochen fast ausschliesslich mit kaltgepresstem Olivenöl.

Falls Sie auf ein Gericht Lust haben, das nicht auf unserer Karte aufgeführt ist, lassen Sie es uns wissen. Wir werden unser Möglichstes tun, um es Ihnen servieren zu können – mittags und abends.

Unser Service ist unkompliziert und familiär, aber trotzdem professionell.

Übrigens: Unsere neu umgebaute Bistro-Bar im Erdgeschoss eignet sich sowohl für einen Apero vor als auch für einen Absacker nach dem Essen. Lassen Sie sich von unserer Servicecrew erklären, was alles möglich ist.

Öffnungszeiten Restaurant und Biedermeier-Saal

Mo – Fr 11.30 – 14.30 Uhr
17.00 – 00.30 Uhr

Sa 17.00 – 00.30 Uhr

Am Sonntag schlafen wir aus.

Selbstverständlich öffnen wir für Gesellschaften und Bankette.

Welcome to the Restaurant Schiff

We are very pleased to welcome you as our guest. Our philosophy is to serve the best regional products and to avoid industrial products wherever possible. For cooking and frying we generally use high quality olive oil.

If you feel like a specific dish that you cannot find on our menu, please let us know. We will try our best in order to serve it to you.

Our service is easy-going and familiar, yet professional.

By the way: Our newly renovated Bistro-Bar on the ground floor is ideal for an aperitif before or a drink after dinner. Our service-crew will be happy to tell you about all the possibilities.

Opening Hours

Mo – Fr 11.30 – 14.30 Uhr
17.00 – 00.30 Uhr

Sa 17.00 – 00.30 Uhr

Sunday we stay in bed till noon!

Of course we open for groups and banquets.

Qualität

Herkunftsdeklaration unserer Produkte

Alle unsere Fleischwaren stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Felchen-, Egli- und Rötelfilets stammen aus dem Zugersee, in Ausnahmefällen aus der Fischzucht «Spielhofer Fisch» in Römerswil, LU. Lachs und Crevetten stammen aus Norwegen/Vietnam [Eden Shrimps]. Auf weitere Salzwasserfische verzichten wir aus ökologischen Gründen. Dorade und Wolfsbarsch stammen aus der ersten komplett meerunabhängigen [Closed-Loop]-Fischfarm, frei von Antibiotikum und Umweltgiften.

Prädikat «Sehr gut»

Seit Einführung der amtlichen Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit wurden wir immer mit dem Prädikat «Sehr gut» ausgezeichnet. Hygiene steht bei uns an oberster Stelle.

Quality

Declaration of Origin of our Products

All our meat products come from Switzerland (if not otherwise declared), as well as our fish (generally from Zugersee). Salmon and shrimps are from Norway/Vietnam [Eden Shrimps]. Out of ecological reasons we do not serve any other saltwater fish.

Predicate “Very good”

Since the introduction of the official certification for the safety of food we have always been given the predicate “Very good”. Hygiene is our top priority.



Salatsaucen • Dressings

Französisch
 Italienisch
 Senf/Honig-Vinaigrette

French
Italian
mustard/honey vinaigrette

«HERZLICH
 WILLKOMME»

**Bitte teilen Sie uns etwaige
 Unverträglichkeiten oder Allergien
 bei Ihrer Bestellung mit.
 Should you suffer from any kind
 of food allergy against food please
 let us know as you order.**

Vorspeisen • Starters

CHF

Bunter Blattsalat mit Blätterteig-Grissini
Multicoloured leaves with puff pastry grissini 12.50

Gemischter Salat mit Blätterteig-Grissini
Mixed salad with puff pastry grissini 14.50

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck
Lamb's lettuce with egg, croutons and bacon 15.50

Bündner Fleisch-Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola-Salat
 an Senf/Honig-Vinaigrette, Pinienkernen und Parmesan
*Air-cured beef carpaccio with parmesan, pine nuts and rocket salad
 on mustard/honey vinaigrette* 18.50

Rindstatar, würzig mariniert, dazu Toast und Butter
Spicy beef tartare with toast and butter Vorspeise 19.50
 Hauptgang 29.50

Suppen • Soups

CHF

Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry
Double consommé with vegetable strips and sherry 13.50

Randensuppe mit Sauerrahm und gebratener Black Tiger-Crevette
Beetroot soup with sour cream and fried Black Tiger shrimp 15.50

Tagessuppe [fragen Sie unsere Mitarbeiter]
Soup of the day [ask a member of our staff] 7.50

Beilagen • Side-dishes

Trockenreis, Lauch-Risotto,
Bramata-Polentaschnitten,
frische Tagliatelle, Pommes frites,
Bratkartoffeln, Kartoffelstock,
Butterrösti

*Boiled rice, leek risotto,
polenta slices, fresh tagliatelle,
French fries, fried potatoes,
mashed potatoes, rösti*



**Bitte teilen Sie uns etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien
bei Ihrer Bestellung mit.
Should you suffer from any kind
of food allergy against food please
let us know as you order.**

Vegetarisch • Vegetarian

CHF

Hausgemachte Pizokel mit Wirsing und Butternut-Kürbis, gratiniert mit Bergkäse
*Home-made buckwheat pasta with savoy cabbage and butternut pumpkin,
gratinated with mountain cheese*

26.50

Bramata-Polentaschnitten auf mediterranem Gemüse
und karamellisierten Balsamico-Schalotten

Polenta slices on mediterranean vegetables and caramelised balsamico shallots

25.50

Vegan • Vegan

CHF

Rotes Thai-Curry mit Tofu, asiatischem Gemüse und Jasminreis
[auf Wunsch mit Black Tiger-Crevetten]

*Red Thai curry with tofu, Asian vegetables and Jasmine rice
[with Black Tiger shrimps on demand]*

27.50

+ 7.50

Fisch • Fish

CHF

Seesaiblingfilet, gebraten in Olivenöl, mit frischen Kräutern, Zitrone,
Trockenreis und Spinat

Fillet of char, fried in olive oil, with fresh herbs, lemon, boiled rice and spinach

44.50

Pochiertes Seesaiblingfilet mit Stampf-Kartoffeln, Oliven, getrockneten Tomaten
und sautierten Kefen

*Poached fillet of char with mashed potatoes, olives, dried tomatoes
and sautéed mangetout peas*

44.50

Gebratene Black Tiger-Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern und Chili,
dazu Tagliatelle und Blattspinat

*Fried Black Tiger shrimps with olive oil, garlic, fresh herbs and chilli,
tagliatelle and spinach*

36.50

Beilagen • Side-dishes

Trockenreis, Lauch-Risotto,
Bramata-Polentaschnitten,
frische Tagliatelle, Pommes frites,
Bratkartoffeln, Kartoffelstock,
Butterrösti

*Boiled rice, leek risotto,
polenta slices, fresh tagliatelle,
French fries, fried potatoes,
mashed potatoes, rösti*

**Bitte teilen Sie uns etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien
bei Ihrer Bestellung mit.
Should you suffer from any kind
of food allergy against food please
let us know as you order.**

Fleisch • Meat

CHF

Gebratenes Rindsfilet [180g] an Apfelsauce, mit karamellisierten
Balsamico-Schalotten, Mini-Gemüse und Bratkartoffeln
*Fried fillet of beef [180g] on apple sauce, with caramelised balsamico shallots,
mini vegetables and fried potatoes*

57.-

Wiener Schnitzel [Kalbfleisch] mit Preiselbeeren, Süsskartoffel-Wedges
und Marktgemüse
Wiener Schnitzel [veal] with cranberries, sweet potato wedges and vegetables

47.-

Gschnätzlets [Kalbfleisch/Zürcher Art] mit Butterrösti und Marktgemüse
Swiss sautéed veal with rösti and vegetables

45.-

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel mit Pilzrahmsauce auf Butterrösti
Medallions of pork fillet wrapped in bacon, with mushroom/cream sauce and rösti

39.-

Geschmortes Rindskopfbäggli an Balsamico/Portweinsauce
mit Kartoffelstock und Rüebl
*Braised cheek of beef on balsamico/port sauce,
with mashed potatoes and carrots*

32.-

Geschnetzelte Kalbsleber «Schiff» mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced calf's liver «Schiff» with rösti and vegetables

37.-

Hausgemachte Hirschbratwurst mit Kartoffelstock, Rotkraut,
glasierten Maroni und Kürbiswürfeln
*Home-made deer sausage with mashed potatoes, red cabbage,
chestnuts and pumpkin cubes*

29.50

Gebratene Maispoulardenbrust an Honig/Portweinsauce,
dazu Lauch-Risotto mit Mascarpone
*Fried corn fed chicken breast on honey/port sauce,
leek risotto with mascarpone*

33.50

Beilagen • Side-dishes

Trockenreis, Lauch-Risotto,
Bramata-Polentaschnitten,
frische Tagliatelle, Pommes frites,
Bratkartoffeln, Kartoffelstock,
Butterrösti

*Boiled rice, leek risotto,
polenta slices, fresh tagliatelle,
French fries, fried potatoes,
mashed potatoes, rösti*

Wintermenu • Winter menu

CHF 69.–

Bündner Fleisch-Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen
und Rucola-Salat an Senf/Honig-Vinaigrette
*Air cured beef carpaccio with parmesan, pine nuts
and rocket salad on mustard/honey vinaigrette*

Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry
Double consommé with vegetable strips and sherry

Gebratene Maispouardenbrust an Honig/Portweinsauce
auf Lauch-Risotto mit Mascarpone
Fried chicken breast on honey/port sauce, leek risotto with mascarpone

Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace
Home-made warm chocolate cake with sour cream ice-cream

**Bitte teilen Sie uns etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien
bei Ihrer Bestellung mit.**

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

Glacés • Ice-cream

pro Kugel
per scoop 4.-

Sauerrahm [hausgemacht], Schokolade,
Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel,
Kaffee, Baumnuss
*Sour cream [home-made], chocolate,
vanilla, strawberry, stracciatella,
caramel, coffee, walnut*

Sorbets • Sherbets

pro Kugel
per scoop 4.-

Zitrone , Blutorange , Mango
Lemon, blood orange, mango

Desserts

CHF

Oreo-Parfait mit Baileys, karamellisierten Feigen und Blutorange
Oreo bisuit parfait with Baileys, caramelised figs and blood orange 14.-

Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace
Home-made warm chocolate cake with sour cream ice-cream 14.-

Zwetschgenkompott mit Zimt und Vanille-Glace
Stewed plums with cinnamon and vanilla ice-cream 10.-

Zuger Kirschtorte
Cherry tart Zug style 10.-

Eiskaffee SCHIFF
Iced coffee 11.-

Fromages assortis [Käsefachgeschäft Dubach Zug] mit Trauben,
hausgemachtem Feigensenf und Birnbrot
*Selection of cheese with grapes, home-made fig mustard
and bread made of dried pears* 18.50

«KEN GUETE»

**Bitte teilen Sie uns etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien
bei Ihrer Bestellung mit.
Should you suffer from any kind
of food allergy against food please
let us know as you order.**



KIDS Menu

Kinderkarte • Children's Menu

CHF

Simba

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites
Breadcrumbs pork cutlet, French fries

12.50

Obelix

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nudeln
Pork cutlet with mushroom/cream sauce and noodles

12.50

Bambi

Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with French fries

12.50

Tarzan

Kartoffelstockseeli mit Bratensauce und Rüebl
Mashed potatoes with gravy and carrots

12.50

Homer

Tagliatelle Napoli
Noodles with tomato sauce

12.50

Dumbo

Snickers-Glace mit Oreo-Guetzli
Snickers ice-cream with biscuits

4.50

**Bitte teilen Sie uns etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien
bei Ihrer Bestellung mit.
Should you suffer from any kind
of food allergy against food please
let us know as you order.**



Partner • Partners

Wir sind stolz darauf, mit folgenden Partnern zusammenarbeiten zu dürfen:

We take pride in working with the following partners:

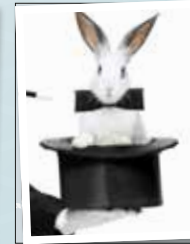
Metzgerei Aklin, Zug
Arthur Zimmermann, Fischerei, Walchwil
Bianchi Comestibles, Zürich
Käse Dubach, Zug
Eier Iten, Letzi, Zug
Bäckerei Nussbaumer, Zug
Aeschbach Chocolatier, Zug
Weber Vonesch Getränke, Zug
Global Wine, Zürich
Etter Söhne Distillerie, Zug
Casillo Getränke, Baar
StuderGuldin, Speisekarten-Express, Zug

Herkunft von Fisch und Fleisch *Origin of fish and meat*

Geflügel/ <i>Poultry</i>	CH/F
Kalb/ <i>Veal</i>	CH
Rind/ <i>Beef</i>	AUS
Schwein/ <i>Pork</i>	CH
Wild/ <i>Venison</i>	CH/Europa <i>CH/Europe</i>
Fisch/ <i>Fish</i>	CH/Fischzucht Römerswil <i>CH/Fish farm Römerswil</i>

**SPECIAL
SCHIFFINI
STICKERS**

Unser Team • Our Team



**Das beste Team
der Welt!**

Tamara – die
Sportgranate

Erich – wer?

Remo – der Eskimo

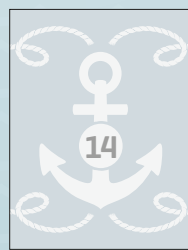
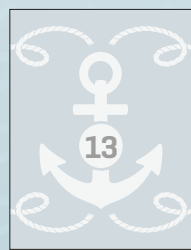
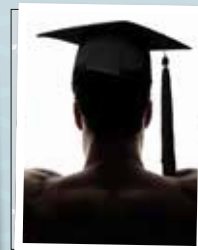
Simon – der Profi

Tino – der Fleissige

Alessandro – der
Zauberlehrling

Jens – the Chef

Mia – die
Strahlfrau



Vasantha – Miss
Proper

Marco – der
Schrank mit Grips

Fabio – unser
Ferrari

Pascal – der
Rückkehrer

Michael – der will-
kommene Neuling

Ralph – der
schönste Urner

