

Willkommen *Welcome*



Restaurant Schiff / Graben 2 / 6300 Zug

041 711 00 55

www.restaurant-schiff.ch /instagram: restaurant_schiff / Facebook: restaurant-schiff

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT



Willkommen im Restaurant Schiff

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Sie mit besten Produkten aus der Region zu verwöhnen. Auf industriell verarbeitete Lebensmittel verzichten wir wo immer möglich.

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.

Öffnungszeiten

Restaurant und Biedermeier-Saal

MO - FR 11.30 - 14.00 Uhr
17.45 - 00.00 Uhr

SA 17:45 – 00-00 Uhr
Am Sonntag schlafen wir aus.

Selbstverständlich öffnen wir für Gesellschaften und Bankette.

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

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.

If you feel like a specific dish that you cannot find in 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.

Opening hours

MO - FR 11.30 - 14.00
17.45 - 00.00

SAT 17:45 – 00.00
On Sundays 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.
Die Saiblinge stammen aus dem Zugersee oder der Fischzucht „Spielhofer Fisch“ in Römerswil.

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:
Our meat comes from Switzerland (if not otherwise declared), as well as our 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.



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

Schiff-Menu

Geräucherte Entenbrust auf jungem Salat an Preiselbeerdressing, serviert mit Birnen-Chutney und Brioche
Smoked breast of duck on green leaves with cranberry dressing, served with pear chutney and brioche

**

Apfel/Weisswein-Suppe mit Nuss-Crunch
Apple / white wine soup with nut crunch

Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Whisky/Rahm-Sauce mit frischen Tagliatelle und Minigemüse
Fried cubes of beef fillet with whisky / cream sauce, fresh noodles and mini vegetables

**

Spekulatius-Tiramisu im Weckglas
Spekulatius tiramisu

89.00 CHF

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

**Salatsauce
Dressings**

Französisch
French
C, G, L, M

Italienisch
Italian
L, M, O

Preiselbeer
Cranberry
L, M, O

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

**Vorspeisen
Starters**

Bunter Blattsalat mit Blätterteig-Gebäck
Lettuce leaves with puff pastry
A, C, G

Gemischter Salat mit Blätterteig-Gebäck
Mixed salad with puff pastry
A, C, F, G, H, L, M

Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter
Spicy beef tartare with toast and butter
A, C, D, G, L, M

Geräucherte Entenbrust auf jungem Salat an Preiselbeerdressing,
serviert mit Birnen-Chutney und Brioche
*Smoked breast of duck on green leaves with cranberry dressing,
served with pear chutney and brioche*
A, C, G, L, M, O

Randen-Carpaccio mit pochiertem Ei, Pinien, Rucolasalat und Feta
Beetroot carpaccio with poached egg, pine seeds, rocket salad and feta cheese
C, G, L, M, O,

Teller mit kaltem Fleisch, Wurst und Käse
Various types of ham, sausage and cheese
A, G

CHF

12.50

14.50

25.50

Vorspeise / *starter*

36.50

Hauptspeise / *main course*

19.50

14.50

23.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

Suppen *Soups*

Apfel/Weisswein-Suppe mit Nuss-Crunch

Apple / white wine soup with nut crunch

A, C, G, H, L, N, O

Tom Ka Gai

Würzige Kokosnuss-Suppe mit Pouletbrust-Streifen, Pilzen und frischem Koriander

Spicy coconut soup with slices of chicken, mushrooms and fresh coriander

A, E, D, F, H, L, N

Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter)

Soup of the day (ask a member of our staff)

CHF

12.50

14.50

7.50



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

All prices incl. 7.7% VAT

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

Vegetarisch Vegetarian

Orangen-Risotto mit Manchego und knuspriger Gemüse-Frühlingsrolle
Orange risotto with Manchego and crispy vegetable spring roll

A, C, E, F, G, H, L, N, O

CHF

26.50

Dreierlei hausgemachte Ravioli (Limonen-Frischkäse / getrocknete Tomaten / Steinpilze),
geschwenkt in Butter und Grana Padanospänen
*Three types of home-made ravioli (lime cream cheese / dried tomatoes / boletus),
tossed in butter and shavings of grana padano*

A, C, E, G, L, M, O, P

27.50

Vegan Vegan

Massaman Thai Curry
Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse, Limone und Jasmin-Reis
Asian vegetables, potatoes, cashewnuts, lime and jasmine rice

A, E, F, H, L, N

28.50

+ gebratene CH-Pouletbruststreifen
+ fried slices of chicken breast

6.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

Beilagen Side-dishes

Pilaw-Reis
Trüffel- Risotto
Orangen-Risotto
Salzkartoffeln
Kartoffelstock
Pommes frites
Butterrösti
frische Tagliatelle

Fisch Fish

Gebratene Seesaibling-Filets mit Tomate, Kapern und Champignons,
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat
*Fried fillets of char with tomato, capres and mushrooms,
served with boiled potatoes and spinach leaves*

A, D

Pochierte Seesaibling-Filets Zuger Art an Weisswein-Kräuterrahmsauce,
dazu Pilaw-Reis und Broccoli

Poached fillets of char with white wine / herb sauce, pilaw rice and broccoli

A, D, G, O

CHF

44.50

44.50



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

Pilaw rice
truffled risotto
orange risotto
boiled potatoes
mashed potatoes
French fries
rösti
fresh noodles

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

Fleisch
Meat

Sous-vide gegartes und grilliertes Rindsfilet (BIO-Weiderind) an Portweinsauce,
mit Trüffel-Risotto und Mini-Gemüse
*Cooked sous vide and grilled beef fillet with port wine sauce, truffled risotto
and mini vegetables*

A, G, L, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Whisky-Rahmsauce,
mit frischen Tagliatelle und Minigemüse
*Fried cubes of beef fillet with whisky / cream sauce, fresh noodles
and mini vegetables*

A, C, G, L, O

SCHIFF-Rösti

Schweinsfilet im Speckmantel mit Champignon-Rahmsauce und Butterrösti
Pork fillet wrapped in bacon, with mushroom / cream sauce and rösti

A, G, L, O

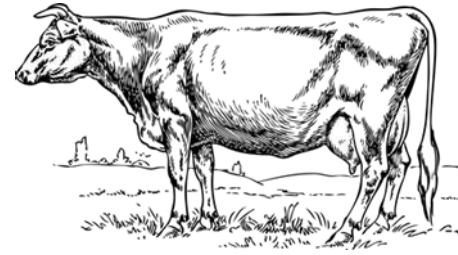
CHF

65.00

53.00

39.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT



Allergene Stoffe

- 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 + Sulfiten
- P mit Lupinen
- R Weichtiere

Unsere Klassiker *Our traditional dishes*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Pilzrahmsauce, mit Butterrösti und Gemüse
Swiss sautéed veal with mushroom / cream sauce, rösti and vegetables
A, G, L, O

CHF

45.00

Hausgemachter Hackbraten (Rind, Schwein, Kalb) an Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelstock und Rüebl
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce and herbs,
mashed potatoes and carrots*
A, C, G, L, M, O

29.50

Geschnetzelte BIO-Kalbsleber mit Butterrösti und Gemüse
Sliced BIO veal liver with rösti and vegetables
A, G, L, O

39.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT

CHF

Allergene Stoffe

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 + Sulfiten
P mit Lupinen
R Weichtiere

Desserts

Spekulatius-Tiramisu im Weckglas

Spekulatius tiramisu

A, C, F, G, O

11.50

Birnen-Halbgefrorenes mit Schokolade und Rahm

Semi-frozen pear ice-cream with chocolate and cream

A, C, E, G, H, O

14.50

Zuger Kirschtorte

Local cherry tart

A, C, G, H, O

12.50

Eiskaffee SCHIFF

Iced coffee

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

10.50

Käse-Delikatessen mit Trauben, hausgemachtem Feigensenf und Birnbrot

Selection of cheese with grapes, home-made fig mustard and

bread made of dried pears

A, C, E, G, H, M

16.50

Ein ganzer Teller voller hausgemachter Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

A whole plate full of home-made sweets and desserts

18.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

All prices incl. 7.7% VAT

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

Wir setzen alles daran, um Ihnen immer korrekte 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. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei etwaigen Unannehmlichkeiten und 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.

Herkunftsländer unsere Produkte
Countries of origin of our products

Geflügel / <i>Poultry</i>	CH
Kalbfleisch / <i>Veal</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH
Schwein / <i>Pork</i>	CH
Wild / <i>Game</i>	CH und Europa / <i>CH and Europe</i>
Fisch / <i>Fish</i>	Fischzucht Römerswil LU / <i>Lucerne</i>
Black Tiger-Crevetten / <i>Black Tiger prawns</i>	Vietnam <i>Vietnam</i>

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
All prices incl. 7.7% VAT