



## **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 price included 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 o clock  
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 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 price included 7.7% VAT

**Vorspeisen**  
**Starters**

Bunter Blattsalat mit Blätterteiggebäck Lettuce leaves with puff pastry <i>A, C, G</i>		12.50
Gemischter Salat mit Blätterteiggebäck <i>Mixed salad with puff pastry</i> <i>A, C, F, G, H, L, M</i>		14.50
Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter <i>Spicy beef tartare with toast and butter</i>	Vorspeise/ <i>Starter</i> Hauptspeise/ <i>Main course</i>	25.50 36.50
<i>A, D, G, L, M</i> Trio vom Rauchlachs: Mousse, Tatar und Frischkäseröllchen, serviert mit Meerrettichschaum, Honig/Dill-Sauce, Toast und Butter <i>Trio of smoked salmon: mousse, tartare and cream cheese roll,</i> <i>served with horseradish foam, honey/mustard sauce, toast and butter</i>	VS/S HS/MC	19.50 29.50
<i>A, C, D, F, G, L, M, O</i> Romanasalat mit Parmesandressing, Streifen von geräucherter Pouletbrust, Speck, sautierte Champignons und Cherry-Tomaten <i>Lettuce with parmesan dressing, slices of smoked chicken breast, bacon,</i> <i>sauteed mushrooms and cherry tomatoes</i> <i>C, G, L, M,</i>		16.50
Teller mit kaltem Fleisch, Wurst und Käse <i>Various types of ham, sausages and cheese</i> <i>A, G</i>		23.50

Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT

**Suppen**  
**Soups**

Kräftige Rindskraftbrühe mit hausgemachtem Zucchini-Parmesanmuffin <i>Beef broth with homemade courgette/parmesan muffin</i> <i>A, C, G, L</i>	12.50
Karotten/Mango-Suppe mit Rauchlachs/Frischkäse-Röllchen <i>Carrot/mango soup with smoked salmon/cream cheese roll</i> <i>A, D, M, G, L, O</i>	13.50
Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter) <i>Soup of the day (ask a member of our staff)</i>	7.50



Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT

**Vegetarisch**  
**Vegetarian**

Limonen-Risotto mit mariniertem Ziegenkäse und geschmorten Cherry-Tomaten  
*Lime risotto with marinated goat cheese and cherry tomatoes* 26.50  
G, L, O

Süßkartoffel-Rösti mit gerösteten Mandeln, Avocado, pochiertem Ei und Rucola  
*Sweet potato rösti with roasted almonds, avocado, poached egg and rocket* 24.50  
A, C, E, G, H, L, M, O

**Vegan**  
**Vegan**

Massaman Thai Curry  
Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse und Limette,  
serviert mit Jasminreis  
*Massaman Thai Curry*  
*Asian vegetables, potatoes, cashewnuts and lime, served with jasmine rice* 29.50  
A, E, F, L, N

Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT

**Fisch**  
***Fish***

Gebratene Seesaibling-Filets mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern,  
serviert mit Salzkartoffeln und Broccoli an Mandelbutter  
*Fried fillet of char with olive oil, lemon and fresh herbs,*  
*served with boiled potatoes and broccoli on almond butter*

*A, D*

44.50

Pochierte Seesaibling-Filets mit Weisswein-Kräuterrahmsauce, Pilaw-Reis und Spinat  
*Poached fillet of char with white-wine sauce, pilaw rice and spinach*

*A, D, G, O*

44.50



Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT

**Fleisch**  
**Meat**

Sous-vide gegartes und grilliertes Rindsfilet (BIO-Weiderind)  
mit karamellisierten Rotwein-Schalotten, Pommes Duchesse und Mini-Gemüse  
*Sous-vide cooked and grilled beef tenderloin (BIO beef) with shallots,  
pommes duchesse and mini vegetables* 64.00

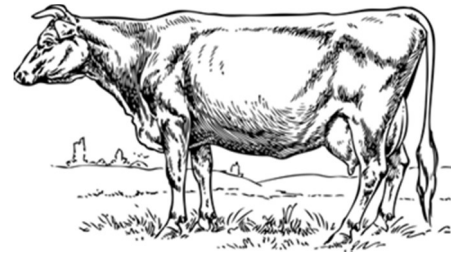
A, G, L, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Pommery-Senf-  
Sauce mit frischen Tagliatelle und Minigemüse  
*Beef tenderloin cubes (BIO beef) served with Pommery mustard  
sauce, fresh tagliatelle and mini vegetables* 53.00

A, C, G, L, M, O

Würzig mariniertes und im Haus geräucherter Schweinebauch mit  
Süßkartoffeln, Rucola und Cherry-Tomaten  
*Spicy, home smoked pork belly with sweet potatoes, rocket and  
cherry tomatoes* 32.00

A, L, M, O



Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT

**Unsere Klassiker**  
***Our traditional dishes***

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Saisongemüse  
*Swiss sautéed veal with rösti and vegetables* 45.00  
A, G, L, O

Hausgemachter Hackbraten (Rind, Schwein, Kalb) an Kräuterrahmsauce  
mit Kartoffelstock und Rüebl  
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream and herbs sauce,  
mashed potatoes and carrots* 29.50  
A, C, G, L, M, O

Geschnetzelte BIO-Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse  
*Sliced BIO veal liver with rösti and vegetables* 39.00  
A, G, L, O



Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT



**Desserts**  
**Desserts**

Buttermilchwaffel mit Honig-Birne, Vanille-Glace und  
Ahorn-Caramel-Popcorn

*Butter milk wafer served with pear in honey, vanilla ice-cream and  
maple caramel popcorn*

A, C, E, G

12.50

Schoggichueche

Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahm-Glace

*Chocolate cake with home-made sour cream ice-cream*

C, E, G, H

13.50

Zuger Kirschtorte (mit echtem Zuger Kirsch!)

*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

Käsedelikatessen 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

11.00

Ein ganzer Teller voller hausgemachter Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

*A whole plate full of home-made sweets and desserts*

16.50

Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer

All price included 7.7% VAT

# Schiff-Menu

Trio vom Rauchlachs: Mousse, Tatar und Frischkäseröllchen,  
serviert mit Meerrettichschaum, Honig/Dill-Sauce, Toast und Butter  
*Trio of smoked salmon: mousse, tartare and cream cheese roll,  
served with horseradish foam, honey/mustard sauce, toast and butter*

\*\*

Kräftige Rindskraftbrühe mit hausgemachtem Zucchini-Parmesanmuffin  
*Beef broth with homemade courgette/parmesan muffin*

\*\*

Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Pommery-Senf-  
Sauce mit frischen Tagliatelle und Minigemüse  
*Beef tenderloin cubes (BIO beef) served with Pommery mustard  
sauce, fresh tagliatelle and mini vegetables*

\*\*

Schoggichueche  
Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahm-Glace  
*Chocolate cake with home-made sour cream ice-cream*

89.00 CHF

Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 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>
<i>Rauchlachs</i>	<i>Norwegen/ Schottland</i>
<i>Smoked salmon</i>	<i>Norway/ Scotland</i>
Black Tiger Crevetten /	Vietnam
<i>Black Tiger prawns</i>	<i>Vietnam</i>

Alle Preise inkl 7.7% Mehrwertsteuer  
All price included 7.7% VAT