

Schiff-Menu

Gebeiztes Seesaibling-Filet mit Dillsenfauce, Meerrettichschaum, Forellen-Rogen und Apfel/Feigen-Brioche
Marinated fillet of char with dill mustard sauce, horse radish foam, trout roe and apple/fig brioche

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

**

Doppelte Rindskraftbrühe mit hausgemachten Morchel/Frischkäse-Raviolini
Beef broth with home-made morel/cream cheese raviolini

A, C, G, L, N, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (Weiderind) an grüner Pfeffer-Rahmsauce,
serviert mit frischen Tagliatelle und Mini-Gemüse
Fried cubes of beef fillet with green pepper/cream sauce, fresh noodles and mini vegetables

A, C, G, L, O

**

Popcorn-Panna Cotta mit Caramelsauce
Popcorn panna cotta with caramel sauce

G

92.00 CHF

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"

**Salatsaucen
Dressings**

SCHIFF

French

C, G, L, M

Italian

L, M, O

Kirschen

Cherry

L, M, O

**Vorspeisen
Starters**

Bunter Blattsalat mit Paprika/Mohn-Grissino

Lettuce leaves with paprika/poppy seed grissino

A, C, G, O

Gemischter Salat mit Paprika/Mohn-Grissino

Mixed leaves with paprika/poppy seed grissino

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

Rindstatar, würzig mariniert, mit Toast und Butter

Spicy beef tartare with toast and butter

A, C, D, G, L, M

Marnierter Burrata auf grillierten Zucchetti, Rucola und Kirschen-Vinaigrette

Marinated burrata with grilled courgettes, rocket and cherry vinaigrette

A, G, L, M, O

Gebeiztes Seesaibling-Filet mit Dillsenfauce, Meerrettichschaum, Forellen-Rogen und Apfel/Feigen-Brioche

Marinated fillet of char with dill mustard sauce, horse radish foam, trout roe and apple/fig brioche

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

Teller mit kaltem Fleisch, Wurst und Käse

Various types of ham, sausage and cheese

A, G

CHF

12.50

14.50

26.50

Vorspeise / starter

36.50

Hauptspeise / main course

15.50

19.50

23.50

Allergene Stoffe

A mit Gluten haltigem 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

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

"All prices include 7.7% VAT"

Suppen
Soups

CHF

Doppelte Rindskraftbrühe mit hausgemachten Morchel/Frischkäse-Raviolini
Beef broth with home-made morel/cream cheese raviolini

A, C, G, L, N, O

13.50

Süsskartoffel/Kokosnuss-Suppe mit Edame und Limetten/Chili-Popcorn
Sweet potato/coconut soup with edame and lime/chilli popcorn

A, E, F, L, N

13.50

Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter)
Soup of the day (ask a member of our staff)

8.50

Allergene Stoffe

A mit Gluten haltigem 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



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"

Vegetarisch
Vegetarian

CHF

Gersten/Spinat-Risotto mit gebratenem Blumenkohl, pochiertem Ei,
caramellisierten Cherry-Tomaten und Nuss/Sesam-Dukkah
*Barley/spinach risotto with fried cauliflower, poached egg, cherry tomatoes
and nut/sesame dukkah*

28.50

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

Hausgemachte Randen-Gnocchi mit Feta, Baumnüssen und mariniertem Rucola
Home-made beetroot gnocchi with feta cheese, walnuts and marinated rocket

27.50

A, C, G, H, L, P

Vegan
Vegan

Allergene Stoffe

A mit Gluten haltigem 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

Kartoffel/Kichererbsen-Küchlein auf pikantem Peperoni-Coulis,
serviert mit Pilawreis und Safran-Fenchel
Potato/chick pea cake with pepper coulis, pilaw rice and saffron fennel

28.50

A, E, F, L,

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"

Fisch
Fish

CHF

Gebratene Seesaibling-Filets mit Cherry-Tomaten, Zitronenfilets und Kräutern,
serviert mit Limetten-Risotto und Blattspinat

*Fried fillets of char with cherry tomatoes, lemon and herbs,
served with lime risotto and spinach*

A, D, G

45.50

Pochierte Seesaibling-Filets an Weisswein/Safran-Rahmsauce,
serviert mit Pilaw-Reis und Broccoli

Poached fillets of char with wine/saffron/cream sauce, pilaw rice and broccoli

A, D, G, O

45.50

Allergene Stoffe

- A mit Gluten haltigem 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



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"

Beilagen
Side-dishes

Pilaw-Reis
Gersten-Risotto
Salzkartoffeln
Kartoffelstock
Pommes frites
Butterrösti
Randen-Gnocchi
Frische Tagliatelle
Pilaw rice
Barley risotto
Boiled potatoes
Mashed potatoes
French fries
Rösti
Beetroot gnocchi
Fresh noodles

Allergene Stoffe

A mit Gluten haltigem 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 (Weiderind) an Schalotten/
Portweinsauce, serviert mit Gersten-Risotto und Mini-Gemüse
*Grilled fillet of beef with shallot/port wine sauce, barley risotto and
mini vegetables*

A, G, L, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (Weiderind) an grüner Pfeffer-Rahmsauce,
serviert mit frischen Tagliatelle und Mini-Gemüse

Fried cubes of beef fillet with green pepper/cream sauce, fresh noodles and mini vegetables

A, C, G, L, O

Geschmortes Rindskopfbäggli an Balsamico-Jus, serviert mit Kartoffelstock
und Mini-Rüebli

Braised cheek of beef with balsamico juice, mashed potatoes and mini carrots

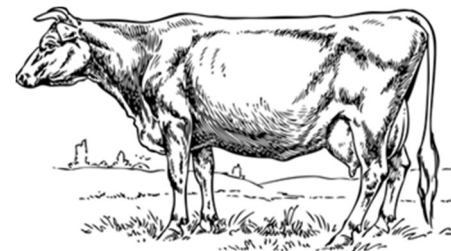
A, G, L, O

CHF

67.00

54.00

36.00



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"

Beilagen
Side-dishes

Pilaw-Reis
Gersten-Risotto Salzkartoffeln
Kartoffelstock
Pommes frites
Butterrösti
Randen-Gnocchi
Frische Tagliatelle
Pilaw rice
Barley risotto
Boiled potatoes
Mashed potatoes
French fries
Rösti
Beetroot gnocchi
Fresh noodles

Allergene Stoffe

A mit Gluten haltigem 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, serviert mit Butterrösti und Saisongemüse

Swiss sautéed veal with mushroom-cream sauce, rösti and vegetables

A, G, L, O

CHF

46.00

Hausgemachter Hackbraten (Rind, Schwein, Kalb) an Kräuterrahmsauce, serviert mit Kartoffelstock und Rüebl

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

A, C, G, L, M, O

29.50

Gschnetzelte BIO-Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse

Sliced BIO veal liver with rösti and vegetables

A, G, L, O

39.00

Massaman Thai Curry

Mit Kokosnussmilch, Asiatischem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse und Limone, serviert mit Jasmin-Reis

With coconutmilk, asian vegetables, potatoes, cashewnuts and lime, served with jasmine rice

A, E, F, H, L, N

28.50

+ gebratene Pouletbruststreifen (CH)

+ *fried slices of chicken breast*

6.50



Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer
"All prices include 7.7% VAT"