

SPARGELN IM RESTAURANT SCHIFF

Vorspeisen

Starters

Bruschetta mit Spargel/Frischkäse-Mousse und grünen Spargeln 15.50 CHF
Bruschetta with asparagus/cream cheese mousse and green asparagus

Blätterteigkissen gefüllt mit weissen Spargeln
dazu Rauchlachsmousse, Meerrettichschaum und bunter Blattsalat 19.50 CHF
Puff pastry with white asparagus, smoked salmon mousse,
horseradish foam and green leaves

Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise 22.50 CHF/31.50CHF
White and green asparagus with sauce hollandaise

Suppen

Soups

Weisse Spargelcrèmesuppe und Rohschinken-Grissino 14.50 CHF
White asparagus cream soup with raw ham grissino

Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Rauchlachsmousse-Bruschetta 13.50 CHF
Watercress soup with smoked salmon mousse bruschetta

Vegetarisch

Vegetarian

Grüne und weisse Spargeln auf Weisswein-Risotto
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 29.50 CHF
Green and white asparagus on white wine risotto
with baked Camembert and cranberries

Frische Tagliatelle mit Olivenöl, zweierlei Spargeln, Cherry-Tomaten,
Rucola und Grana Padano-Spänen 27.50 CHF
Fresh tagliatelle with olive oil, green and white asparagus, cherry tomatoes,
rocket and grana padano shavings

SPARGELN IM RESTAURANT SCHIFF

Fisch

Fish

Gebratenes Seesaibling-Filet mit Cherry-Tomaten/Bärlauch-Kruste,
Zitronenöl, Pilaw-Reis und zweierlei Spargeln 45.50 CHF
Fried fillets of char with cherry tomato/wood garlic crust,
lemon oil, pilaw rice, green and white asparagus

Fleisch

Meat

Carpaccio vom Schweizer Weiderind-Filet mit Rucola, weissen Spargeln,
Pinienkernen, Parmesan und Spargel/Frischkäse-Bruschetta 29.50 CHF
Swiss beef carpaccio with rocket, white asparagus, pine nuts,
parmesan and asparagus/cream cheese bruschetta

Schweizer Weiderind-Filetmedaillon mit Bärlauch-Kruste, Portweinjus,
frischen Tagliatelle und Mini-Gemüse 66.00 CHF
Swiss beef fillet medallions with wood garlic crust, port wine juice,
fresh tagliatelle and mini vegetables

«Swiss Quality Veal»-Geschnetzeltes an Kräuterrahmsauce
mit grünen und weissen Spargeln und Butterrösti 46.50 CHF
Sautéed "Swiss Quality Veal" with herb/cream sauce,
with green and white asparagus and rösti

«Swiss Quality Veal»-Cordon bleu gefüllt mit Greyerzer, weissen Spargeln
und Rohschinken, dazu Pommes frites und Marktgemüse 51.50 CHF
"Swiss Quality Veal" Cordon bleu stuffed with cheese, white asparagus
and raw ham, served with French fries and vegetables

Schweizer Weiderind-Burger im hausgemachten Brioche-Bun mit Speck,
grünen Spargeln, Schnittlauch-Hollandaise,
Rotschimmelkäse und hausgemachten Pommes frites 33.50 CHF
Swiss beef burger in a home-made brioche bun, with bacon, green asparagus,
chive mayonnaise, red cheese and home-made French fries

Wir setzen alles daran, Ihnen immer einwandfreie, allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen, können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, sie zu informieren, dass wir bei möglichen 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.

Geflügel / poultry	CH
Kalbfleisch / veal	CH
Rindfleisch / beef	CH
Schwein / pork	CH
Fisch / fish	CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer
Infos über Allergene können ihnen die ServicemitarbeiterInnen geben!