

# Willkommen im Restaurant Schiff | Welcome to the restaurant Schiff

31 Jahre auf Genuss-Kurs!

(Wir sind wie ein guter Wein: Alt (nicht alle...), charakterstark und am liebsten in Gesellschaft!)

Seit 31 Jahren ankern wir an diesem Fleck.

Warum?

Weil wir Schweizer Sturköpfe sind, die einfach nicht aufhören wollen, euch zu bekochen und Freude zu bereiten!

Danke, dass ihr seit über drei Jahrzehnten mit uns im selben Boot sitzt.

## Das „Vorspiel“ (Apero 17:00 – 19:00 Uhr)

### Damit der Magen aufhört zu knurren und anfängt zu schnurren:

#### •Oliven-Wellness:

Griechische, grüne Oliven mit Mandeln, die entspannt in Zitronen-& Chili Öl baden. 6.50  
*Greek green olives and lemon oil, chili oil*

H

#### •Bruschetta-Flirt:

Ein Trio aus  
Tomatencreme, Auberginen-Tatar und Champignonmousse, das sich auf Brot räkelt. 15.50  
*Bruschetta trio with tomatocreme, eggplant tartare and mushroommousse*

A, G, L, O

#### •Sbrinz-Brocken: Hart, würzig, ehrlich. Schweizer Knabber-Kult. 6.50

*Sbrinz cubes*

G

#### •Brotzeit: Unser Hausbrot mit Zitroneolivenöl – schlicht, aber macht süchtig. 5.00

*Olive oil, bread*

A

Diese Aperos servieren wir Ihnen von 17.00Uhr bis 19.00Uhr zusammen zu Getränken. Beachten Sie bitte des Weiteren, dass dies in Apero Portionen gereicht wird!

*Please note that these are served as aperitif portions!*

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. 8.1 % MWST

## Grünzeug & Co. (Vorspeisen)

•**Blattsalat-Party:** Bunter Blattsalat mit Sesam-Blätterteig-Grissini, die lauter knacken als unsere Knie nach 31 Jahren Arbeit. 12.50  
Mixed lettuce with sesame puff pastry  
French oder /or Italian Dressing  
A, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O

•**Bruschetta-Trio:**  
Tomatencreme, Auberginen-Tatar und Champignonmousse  
(Falls der Flirt zum Date wird, auch zum teilen). 15.50  
*Bruschetta trio with tomatocreame, eggplant tartare and mushroommousse*  
A, G, L, O

•**Pilz-Pastetchen:**  
Gefüllt mit Pilzragout an Noilly-Prat-Sauce, dazu gepickelte Zwiebeln und Shitakepilze. 16.50  
*Pastries filled with a mushroom ragout in a Noily Prat vellouté sauce, served with onions pickled in mulberry vinegar and fried shiitake mushrooms.*  
A, C, G, L, M, O

•**Rinds-Tatar:** So gut, wir könnten es eigentlich als Parfüm verkaufen.  
*Spicy beef tartare, toast and butter*  
A, C, D, F, G, L, M, O

Vorspeise / starter	70g	28.50
Hauptspeise / main course	140g	39.50
Extra-Tipp: Mit Pommes frites sündigen!) + French fries		+8.00

•**Seesaibling-Duo:**  
Mousse und Tatar vom Saibling mit Apfel, Gurke und Yuzu-Vinaigrette, Brioche und Dill Öl. 28.50  
*Arctic char mousse and tartare with green apple and cucumber in a yuzu vinaigrette, brioche and dill oil*  
A, C, D, G, L, M, O

## Warme Umarmungen (Suppen)

•**Spargel-Crème mit Twist:**  
Edle Spargelsuppe mit Vanille und gebackenem grünem Spargel. 15.50  
*Cream of asparagus soup with vanilla and baked green asparagus*  
A, G, L, O

•**Kresse-Schaum-Süppchen:**  
Mit Wein verfeinert und knusprigem Blätterteig-Sesam-Gebäck. 15.50  
*Cress-sparkling wine soup with puff pastry and sesame seed pastry*  
A, C, F, G, L, M, N, O

## Die „Dafür-bin-ich-aufgestanden“ Hauptgänge

### •Spargel-Risotto:

Cremiges Risotto mit grünem Spargel, mariniertes Burrata und Pinienkernen. 31.50  
*Risotto with green asparagus, marinated burrata,  
pine nuts and shavings of Grana Padano*  
A, G, L, O

### •Gnocchi-Liebe:

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Zitronen-Rahmsauce mit grünem Spargel. 31.50  
*Homemade potato gnocchi  
in a lemon cream sauce with green asparagus,  
pine nuts and shaved Grana Padano cheese*  
A, C, G

### •Massaman Curry:

Für Veganer – asiatisch, würzig, Weltklasse. 31.50  
*Vegan curry with Asian vegetables, potatoes, Cashew nuts,  
lime and Jasmine rice*  
A, E, F, H, L, N

### •Seesaibling:

Sautierte Filets mit Cherrytomaten und Kapern auf feinem Spargel-Risotto. 47.50  
*Sautéed arctic char fillets with Cherry tomatoes, mushrooms and capers  
risotto with asparagus served with vegetables*  
A, D, G, L, O

### •Kalbs-Hackbraten:

Unser Haus-Rezept 35.50  
(aus Zentralschweizer Kalb) mit Kräuter-Rahmsauce und Kartoffelstock.  
*Home-made meatloaf (veal) with cream sauce and herbs,  
mashed potatoes and glazed carrots*  
A, C, G, L, M, O

•**Kalbsleberli:** Sautiert, für Kenner und Geniesser. Unsere Butterrösti dazu ist legendär. 41.50  
*Sliced Swiss veal liver with rösti and seasonal vegetables*  
A, G, L, O

### •Kalbsnierstück (das Edelste vom Rücken):

Pochiert auf Weisswein-Rahmsauce mit Griessgnocchi und grünem Spargel. 53.50  
*Poached veal loin on a white wine cream sauce  
semolina gnocchi and roasted green asparagus*  
A, C, G, L, M, O

### •Kalbs Geschnetzeltes:

Kalbfleisch an Calvados-Apfel-Sauce mit goldiger Butterrösti. 45.50  
*Sliced veal in calvados apple cream sauce  
served with butter rösti and market vegetables*  
A, C, G, L, M, O

## Das „Hüftgold“ (Desserts)

### •Schokokuchen (Lauwarm):

Innen zart, aussen göttlich. Mit hausgemachtem Sauerrahmglace.

*Lukewarm chocolat cake with home made sourcream-icecream*

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

16.50

### •Mille Feuille:

Mit gebackener Vanille-Crème und frischen Beeren. Ein Traum in Schichten.

*Mille Feuille with baked vanilla cream and fresh berries*

A, C, G

16.50

### •Limetten-Basilikum-Sorbet:

Erfrischend hausgemacht und mit einem Schuss Malfy Gin.

*Homemade lime and basil sorbet with Malfy Gin*

A

10.50

### •Zuger Kirschtorte:

Von Treichler. Enthält genug Kirsch, um die Heimreise lustiger zu machen.

*Local cherry tart*

A, C, F, G, H, O

12.50

### •Eiskaffee SCHIFF:

Unser Stolz im Glas.

*Iced coffee*

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

klein/small

7.50

gross / big

12.50

mit Kirsch / with cherry brandy

+3.00

### •Dessert Variation:

Ein Teller voller hausgemachter Köstlichkeiten aus unserer Patisserie.

*A plate with home-made sweets and desserts*

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten mit

15.50

### •Käse-Finale: Auswahl an Käse mit Trauben, Feigensenf und Birnbrot.

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

*and bread made of dried pears*

A, C, E, G, H, M

17.50

### •Coupe Colonel: Eine Kugel Zitronen, ein See aus Vodka. Der perfekte Abschluss.

*One scoop of lemon sorbet with lime and vodka*

A, O

11.50

### •Coffee Time: Eine Kugel Vanille-Glace, die im Espresso baden geht.

*One scoop vanilla ice cream with espresso*

C, G

7.50

### •Diverse Glacé-Aromen

(fragen Sie bitte die Service MitarbeiterInnen)

*Various flavours of ice-cream*

*(Please ask our staff)*

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten mit

4.50



## Herkunftsländer unserer Produkte Countries of origin of our products

Geflügel / Poultry	CH
Kalbfleisch / Veal	CH «Swiss Quality Veal» / Zentralschweizer Kalb
Rindfleisch / Beef	CH «Origine» / Zentralschweizer Rind
Schwein / Pork	CH
Fisch / Fish	CH Fischzucht LU / Lucerne
Rothirsch	CH Schwyz / Switzerland
Damhirsch	CH Schwyz /Switzerland
Rauchlachs	Norwegen
Thon	Südwest Pazifik
Backwaren	Schweiz
Toastbrot	Deutschland/Frankreich

## Allergene

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 und Sulfiten  
 P mit Lupinen  
 R mit Weichtieren  
 Q Hausgrillenpulver

## Allergens

A with grains containing gluten  
 B with crustaceans  
 C with eggs  
 D with fish  
 E with peanuts  
 F with soybeans  
 G with milk  
 H with nuts  
 L with celery  
 M with mustard  
 N with sesame seeds  
 O with sulfur dioxide and sulfites  
 P with lupins  
 R with molluscs  
 Q House cricket powder

*Für Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00*

*Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu ermöglichen, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten/Allergien frühzeitig bekannt zu geben.*

*Wir setzen alles daran, immer korrekte und allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei möglichen Unannehmlichkeiten und Unverträglichkeiten keine Haftung übernehmen können.*

*Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.*

*For changes of the dishes on our menu we charge CHF 2.00.*

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. 8.1 % MWST