



**Vorspeisen  
Starters**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotcroûtons und Kernen  
*Mixed lettuce with toasted Croûtons and seeds*  
 French oder / or Italian Dressing  
 C, G, L, M, O, H, L, M, O 13.50

Rinds Tatar würzig mariniert mit Toast und Butter  
*Spicy beef tartare, with toast and butter*  
 A, C, D, F, G, L, M, O  
     Vorspeise / Starter 70g 25.50  
     Hauptspeise / Main course 140g 36.50

Junger Frühlings-Salat mit hausgemachter Pastrami,  
 pochiertem Ei, Hausdressing und Grana Padano  
*Lettuce with house made pastrami, poached egg and*  
*« cheese French dressing »*  
 A, C, F, G, H, L, M, O 17.50

Kalte Tomatensuppe mit Bruschetta  
*Cold tomato soup with bruschetta*  
 A, C, G, L, M, O 14.50

**Hauptgänge  
Main dishes**

Veganer Gemüse-Nuss-Braten  
 mit Pilz-Rahmsauce,  
 Kräuter-Pilawreis und BIO-Rande  
*Vegan vegetable nut roast with*  
*mushroom/cream sauce, rice and beet root*  
 A, E, F, G, H, L, O, N 29.50

Cremiges Weisswein-Limetten-Risotto mit  
 Burrata, Basilikum und geschmorten Cherry-Tomaten  
*Lime Risotto with burrata, basil and braised cherry*  
*tomatoes*  
 A, L, M, O 29.50

Origine-Rinds-Burger im hausgemachten BIO-Bun -  
 mit Käse, Honig-Schalotten, marinierten Zucchetti,  
 frittierten Süßkartoffeln und Schiff Burger Sauce  
 Free range beef burger in a home-made bun, with  
 cheese, shallots in honey, marinated courgettes fried  
 sweet potatoes and burger sauce  
 A, C, E, F, G, H, L, M, N, O 29.50

Gebratene Seesaibling-Filets «Schiff»  
 mit Kapern, Cherytomaten und Zitrone  
 serviert mit Pilawreis und Broccoli mit Mandelbutter  
*Fried filets of char*  
*with capers, cherry tomatoes and lemon -*  
*served with white rice and broccoli with almond butter*  
 A, D, G, H, L, O 46.50

Hausgemachter Hackbraten («Origine»-Rind, «Origine»-  
 Schwein, «Swiss Quality Veal»-Kalb) an Kräuterrahm-  
 sauce, mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli  
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce*  
*and herbs, mashed potatoes and glazed carrots*  
 A, C, F, G, L, M, O 32.50

Geschnetzelte «Swiss Prime» Kalbsleber  
 mit Butterrösti und Marktgemüse  
*Sliced Swiss prime veal liver with rösti and vegetables*  
 A, G, L, O 39.50

Gebratene Rindsfiletwürfel an Cognac-Rahmsauce  
 (Origine BIO-Weiderind),  
 dazu Tagliatelle und Marktgemüse  
 Cubes of beef tenderloin (free range beef) -  
 served with Cognac/cream sauce,  
 fresh noodles and vegetables  
 A, C, G, L, M, O 52.50



**Desserts**  
**Desserts**

Lauwarmer Schokoladen-Kuchen  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Glace  
Lukewarm chocolat cake  
with home made sourcream-ice cream  
A, C, E, F, G, H, O 16.50

Zuger Kirschtorte  
*Local cherry tart*  
A, C, G, H, O 11.50

Eiskaffee SCHIFF  
*Iced coffee*  
A, C, E, F, G, L, M, N, P 12.50  
mit Kirsch / *with cherry brandy* +3.00

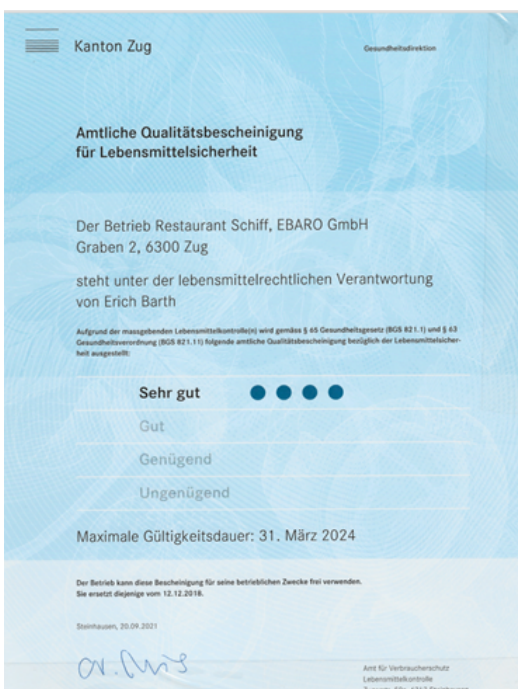
Diverse Glacé-Aromen  
(fragen Sie bitte die Servicemitarbeiterinnen)  
*Various flavors of ice-cream (please ask our staff)*

**Herkunftsländer unserer Produkte**  
**Countries of origin of our products**

Geflügel / <i>Poultry</i>	CH
Kalbfleisch / <i>Veal</i>	CH «Swiss Quality Veal»
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH «Origine»
Schwein / <i>Pork</i>	CH «Origine»
Fisch / <i>Fish</i>	CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne
Rothirsch	CH Muotathal Schwyz / Switzerland
Damhirsch	CH Sattel Schwyz /Switzerland

**Allergene**

A mit glutenhaltigem Getreide	H mit Schalenfrüchten
B mit Krebstieren	L mit Sellerie
C mit Eiern	M mit Senf
D mit Fischen	N mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen	O mit Schwefeldioxid und Sulfiten
F mit Sojabohnen	P mit Lupinen
G mit Milch	R mit Weichtieren



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.

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

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

**Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.**  
**All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.**