



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

Eisberg Salat «Schiff»
mit hausgeräucherten CH-Pouletbrust Streifen -
an Hausdressing mit Grana Padano, Focaccia und
pochiertem BIO-Ei
Lettuce „Schiff“
with self made smoked chicken, housedressing with
Grana Padano, foccacia and poached egg
A, C, F, G, L, M, O 17.50

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 27.50
Hauptspeise / Main course 140g 38.50

Kalte Kartoffel Lauchsuppe «Vichyssoise»
mit Seesaibling-Küchlein
Cold potatoe leek soup
With char-cake
A, C, D, G, L, O 14.50

Hauptgänge
Main dishes

Orangen-Bulgur
mit BIO Rüebl, Avocado und hausgemachter Focaccia
Wheat Bulgur with orange
served with carrots, avocado and home made focaccia
A, L, O, N 27.50

BIO-Süsskartoffel-Gnocchis
auf Tomaten-Gemüse-Sugo,
mit Ruccola und Grana Padano
Sweet potatoe gnocchi
with tomatoe/vegetable sauce,
rocket salad and Grana Padano
A, C, G, M, O 29.50

Origine-Rinds-Burger im hausgemachtem BIO-Brioche-
Bun, mit Käse, Honig-Schalotten, marinierten Zucchetti,
Rosmarin Kartoffeln und Tomaten-Chutney
Free range beef burger in a home-made bun, with
cheese, shallots in honey, marinated courgettes fried
potatoes and tomatp chutney
A, C, E, G, L, M, N, O 32.50

Gebratene Seesaibling-Filets «Schiff»
mit Kapern, Cherrytomaten und Zitronen
serviert mit Risotto und Broccoli
Fried fillets of char
with capers, cherry tomatoes and lemon -
served with white rice and broccoli
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 Rüebl
Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce
and herbs, mashed potatoes and glazed carrots
A, C, 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 Weiderind),
dazu cremiges Risotto mit Cherrytomaten
und Marktgemüse
Cubes of beef tenderloin (free range beef) -
served with Cognac/cream sauce,
risotto with cherrytomatoes and vegetables
A, G, L, M, O 55.50

Sous-vide gegartes & grilliertes Rindsfilet
(Origine Weiderind)
an Rahmsauce mit grünem Pfeffer,
Rosmarin-Kartoffeln und Markt-Gemüse
Sous-vide cooked and grilled beef tenderloin (free range
beef) with cream/green pepper sauce,
fried potatoes and vegetables
A, G, L, M, O 68.00



Desserts Desserts

Pfirsich Kompott mit Vanille-
Frischkäsecreme und Streusel
*Peach compote with vanilla
freshchese cream and crumbles*

A, E, G, H, O

13.50

Zuger Kirschtorte
Local cherry tart

A, C, G, H, O

12.50

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.