Willkommen im Restaurant Schiff | Welcome to the restaurant Schiff

Anker fest, Herz am rechten Fleck: 31 Jahre Genuss.

Alt? Vielleicht. Charakterstark? Auf jeden Fall!

Wie ein gut gereifter Wein pflegen wir unsere Ecken und Kanten –

und vor allem unsere Gastfreundschaft.

Dass wir seit 31 Jahren an diesem Fleck ankern, liegt an unserer gesunden Portion Schweizer Sturheit:

Wir können und wollen einfach nicht aufhören, das zu tun, was wir lieben. Danke für Ihre Treue in all den Jahren!

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

Willkommen im Restaurant Schiff | Welcome to the Restaurant Schiff

Grünzeug & Co. (Vorspeisen)

•Blattsalat-Party: Bunter Blattsalat mit Rosmarin-Blätterteig-Grissini, 12.50
Mixed lettuce with rosemary puff pastry, French oder /or Italian Dressing
A, C, G, H, 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

•Kürbis-Crèmesuppe:
mit Amaretto, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin cream soup with amaretto, roasted pumpkin seeds and pumpkin oil *16.50*
A, G, L, O

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

Die „Dafür-bin-ich-aufgestanden“ Hauptgänge

•Herbstliches Kürbis-Risotto:
Cremiges Risotto vom Hokkaido-Kürbis mit cremiger Burrata,
mit in Ahornsirup gerösteten Walnüssen und feinem Kürbiskernöl
Creamy Hokkaido pumpkin risotto
with Burrata, topped with maple-roasted walnuts and pumpkin seed oil 31.50
A, G, L, O

•Vegetarischer Herbstteller:
Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Kürbiswürfel,
Rosenkohl, Pilzen, Preiselbeer-Rahmsauce, Rotweinbirne und Portwein-Feige
Butter spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts, diced pumpkin, brussels sprouts, mushrooms, creamy cranberry sauce, red wine pear, and port wine fig *31.50*
A, C, G, L, M, N, O

•Gebratene Schnitzel vom Schwyyzer Rothirsch-Kalb:
an Portwein-Jus, serviert mit Butterspätzli,
Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne
Deer escalop with port wine gravy, spetzli,
red cabbage, glazed chestnuts, brussels sprouts and red wine pear 48.50
A, C, G, L, M, O

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

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

•Kalbsgeschnetzeltes:
an Champignon-Rahmsauce “Zürcher Art”
Serviert mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced veal in mushroom cream sauce
served with butter rösti and market vegetables *45.50*
A, C, G, L, M, O

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

Das „Hüftgold“ (Desserts)

•Schokokuchen (Lauwarm):
Innen zart, aussen göttlich. Mit hausgemachtem Sauerrahmglace. 16.50
Lukewarm chocolat cake with home made sourcream-icecream
A, C, E, F, G, H, O

•Limetten-Basilikum-Sorbet:
Erfrischend hausgemacht und mit einem Schuss Malfy Gin. 10.50
Homemade lime and basil sorbet with Malfy Gin
A

•Zuger Kirschtorte:
Von Treichler. Enthält genug Kirsch, um die Heimreise lustiger zu machen. 12.50
Local cherry tart
A, C, F, G, H, O

•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

•Käse-Finale: Auswahl an Käse mit Trauben, Feigensenf und Birnbrot. 17.50
Selection of cheese with grapes, home-made fig mustard
and bread made of dried pears
A, C, E, G, H, M

•Coupe Colonel: Eine Kugel Zitronen, ein See aus Vodka. Der perfekte Abschluss. 11.50
One scoop of lemon sorbet with lime and vodka
A, O

•Coffee Time: Eine Kugel Vanille-Glace, die im Espresso baden geht. 7.50
One scoop vanilla ice cream with espresso
C, G

•Diverse Glacé-Aromen
(fragen Sie bitte die Service MitarbeiterInnen) 4.50
Various flavours of ice-cream
(Please ask our staff)
Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten mit

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

Kanton Zug

Gesundheitsdirektion

Amtliche Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit

Der Betrieb Restaurant Schiff, EBARO GmbH
Graben 2, 6300 Zug

steht unter der lebensmittelrechtlichen Verantwortung von Erich Barth

Aufgrund der massgebenden Lebensmittelkontrolle(n) wird gemäss § 65 Gesundheitsgesetz (BGS 821.1) und § 63 Gesundheitsverordnung (BGS 821.1.1) folgende amtliche Qualitätsbescheinigung bezüglich der Lebensmittelsicherheit ausgestellt:

Sehr gut ● ● ● ●
Gut
Genügend
Ungenügend

Maximale Gültigkeitsdauer: 31. Mai 2028

Der Betrieb kann diese Bescheinigung für seine betrieblichen Zwecke frei verwenden.
Sie ersetzt diejenige vom 16.01.2024.

Steinhausen, 25.11.2025

Nicole Fries, Leiterin Lebensmittelinspektion

Amt für Verbraucherschutz
Lebensmittelkontrolle
Zugerstr. 50a, 6312 Steinhausen
T 041 594 23 10, www.zg.ch/avs

Herkunftsländer unserer Produkte
Countries of origin of our products

Geflügel / Poultry	*CH*
Kalbfleisch / Veal	*CH «Swiss Qualitiy 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	***Allergens***
A mit glutenhaltigem Getreide	*A with grains containing gluten*
B mit Krebstieren	*B with crustaceans*
C mit Eiern	*C with eggs*
D mit Fischen	*D with fish*
E mit Erdnüssen	*E with peanuts*
F mit Sojabohnen	*F with soybeans*
G mit Milch	*G with milk*
H mit Schalenfrüchten	*H with nuts*
L mit Sellerie	*L with celery*
M mit Senf	*M with mustard*
N mit Sesamsamen	*N with sesame seeds*
O mit Schwefeldioxid und Sulfiten	*O with sulfur dioxide and sulfites*
P mit Lupinen	*P with lupins*
R mit Weichtieren	*R with mollusks*
Q Hausgrillenpulver	*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

2 El Pinienkerne *3 Ziegenfrischkäse (à 40 g, z.B. Picandou)* *150g Ricotta* *Salz Pfeffer* *1Bio-Eigelb (Kl. M)* *0,5El Semmelbrösel* *2El Schlagsahne* *1El Butter* *3Blätter Filoteig (45 x 37 cm, Kühlregal)* *6Stiele Thymian (davon die Spitzen; je ca. 4 cm lang)* *150g Portulak* *3Stiele Dill* *4El Olivenöl* *1Tl Honig* *3El Walnussöl* *4El Aceto Balsamico di Modena (sehr gute Qualität)* *6Feigen (reif, rotfleischig)*	*Zubereitung* *Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und beiseitestellen.* *Ziegenkäse zerbröseln, dann mit Ricotta, Salz, Pfeffer, Eigelb, Semmelbröseln und Schlagsahne verrühren.* *Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Aus den Filoteig-Blättern insgesamt 18 Kreise (à 12 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden. Jeweils mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Je 3 Teigblätter übereinander in die Tartelette-Förmchen legen und leicht andrücken, dabei ringsherum einen kleinen Rand formen.* *Die Ziegenkäse-Creme in den Förmchen verteilen. Je 1 Thymianstiel darauflegen und nur so leicht andrücken, dass er noch sichtbar ist. Tartelettes im vorgeheizten Backofen bei* *200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10-15 Minuten hellbraun backen.* *Portulak putzen, waschen und trocken schleudern. Dillspitzen von den Stielen zupfen. Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Honig, Walnussöl und Balsamico zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.* *Geröstete Pinienkerne zugeben. Feigen in Spalten oder Scheiben schneiden.* *Ziegenkäse-Tartelettes aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen etwas abkühlen lassen.* *Dann aus den Förmchen lösen und auf einem Ofengitter lauwarm abkühlen lassen.* *Tartelettes mit Feigen, Portulak und Dillspitzen auf Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln und sofort servieren.* *Tipp* *Am besten schmecken die Tartelettes frisch aus dem Ofen. Sie können sie aber auch problemlos schon am Vormittag zubereiten und kurz vor dem Servieren im heißen Ofen bei 140 Grad 3-4 Minuten aufbacken.*