



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

Brunnenkresse-Schaumsuppe
mit gebeiztem Seesaiblings-Tatar
Watercress soup
with pickled char tatar
A, C, D, G, L, O 15.50

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

Origin-Rinds-Burger im hausgemachtem BIO-Bun,
mit Käse, Honig-Schalotten, marinierten Zucchetti,
frittierten Süsskartoffeln und Schiff Burgersauce
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, Cherrytomaten 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 Rüebl
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

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



Desserts

Lauwamer Schokoladen Kuchen
Mit hausgemachtem Sauerrahmglace
Lukewarm chocolat cake
with home made sourcream-icecream
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 / Poultry	CH
Kalbfleisch / Veal	CH «Swiss Quality Veal»
Rindfleisch / Beef	CH «Origine»
Schwein / Pork	CH «Origine»
Fisch / Fish	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.