



---

## Willkommen im Restaurant Schiff

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Sie mit besten Produkten aus der Region zu verwöhnen.

Auf industriell verarbeitete Lebensmittel verzichten wir wo immer möglich.

Falls Sie auf ein Gericht Lust haben, das nicht auf unserer Karte aufgeführt ist, lassen Sie es uns wissen. Wir werden unser Möglichstes tun, um es Ihnen servieren zu können – mittags und abends.

Unser Service ist unkompliziert und familiär, aber trotzdem professionell.

---

## Öffnungszeiten

MO – FR 11.30 – 14.00 Uhr  
17.45 – 00.00 Uhr

SA 17.45 – 00.00 Uhr

Am Sonntag schlafen wir aus.  
Selbstverständlich öffnen wir für  
Gesellschaften und Bankette.

---

## Welcome to the Restaurant Schiff

We are very pleased to welcome you as our guest. Our philosophy is to serve the best regional products and to avoid industrial products wherever possible.

If you feel like a specific dish that you cannot find in our menu, please let us know. We will try our best in order to serve it to you.

Our service is easy-going and familiar, yet professional.

---

## Opening Hours

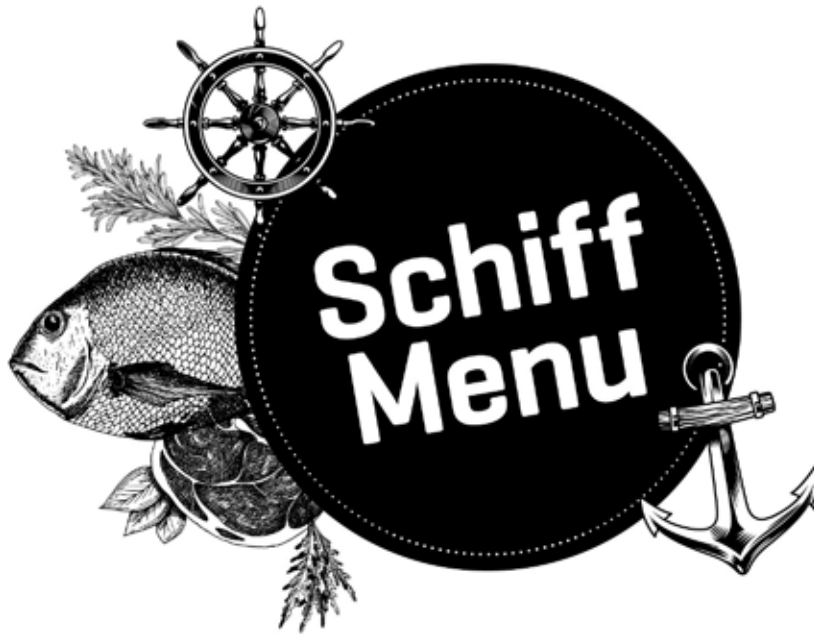
MO – FR 11.30 – 14.00 h  
17.45 – 00.00 h

SAT 17.45 – 00.00 h

On Sundays we stay in bed till noon.  
Of course we open for groups and banquets.



Folgen Sie uns / follow us



Gebeiztes Seesaibling-Filet mit Dillsenfauce, Meerrettichschaum,  
Forellen-Rogen und Apfel-Feigen-Brioche

*Marinated fillet of char with dill mustard sauce, horse radish foam,  
trout roe and apple fig brioche*

A, C, D, F, G, H, L, M, O



Doppelte Rindskraftbrühe mit hausgemachten Morchel-Frischkäse-Raviolini

*Beef broth with home-made morel cream cheese raviolini*

A, C, G, L, N, O



Gebratene Rindsfiletwürfel (Bio-Weiderind) an grüner Pfeffer-Rahmsauce,  
serviert mit frischen Tagliatelle und Mini-Gemüse

*Fried cubes of beef fillet with green pepper cream sauce, fresh noodles and mini vegetables*

A, C, G, L, O



Popcorn-Panna Cotta mit Caramelsauce

*Popcorn panna cotta with caramel sauce*

92.—




---

## Vorspeisen Starters

Bunter Blattsalat mit Paprika-Mohn-Grissino  
*Lettuce leaves with paprika poppy  
seed grissino* **12.50**  
A, C, G

Gemischter Salat mit Paprika-Mohn-Grissino  
*Mixed leaves with paprika poppy  
seed grissino* **14.50**  
A, C, F, G, H, L, M

Rindstatar würzig mariniert mit Toast und Butter  
*Spicy beef tartare with toast and butter*  
Vorspeise/Starter **25.50**  
Hauptspeise/Main course **36.50**  
A, C, D, G, L, M

Marnierter Formaggino auf grilliertem Zucchini,  
Rucola und Kirschen-Vinaigrette  
*Marinated formaggino with grilled courgettes,  
rocket and cherry vinaigrette* **19.50**  
A, C, G, L, M, O

Gebeiztes Seesaibling-Filet mit Dillsauce,  
Meerrettichschaum, Forellen-Rogen und  
Apfel-Feigen-Brioche  
*Marinated fillet of char with dill sauce,  
horse radish foam, trout roe and  
apple fig brioche* **19.50**  
C, G, L, M, O

Teller mit kaltem Fleisch, Wurst und Käse  
*Various types of ham, sausage and cheese* **23.50**  
A, G

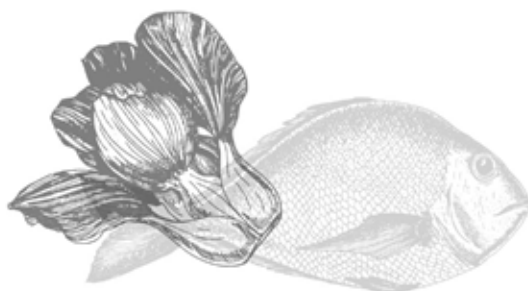
---

## Suppen Soups

Doppelte Rindkraftbrühe mit hausgemachten  
Morchel-Frischkäse-Raviolini  
*Beef broth with home-made morel cream  
cheese raviolini* **12.50**  
A, C, G, H, L, N, O

Süsskartoffel-Kokosnuss-Suppe mit  
Edame und Limetten-Chili-Popcorn  
*Sweet potato coconut soup with  
edame and lime chilli popcorn* **13.50**  
A, E, D, F, H, L, N

Tagessuppe  
*Soup of the day* **7.50**




---

## **Vegetarisch** **Vegetarian**

Gersten-Spinat-Risotto mit gebratenem Blumenkohl, pochiertem Ei, caramellisierten Cherrytomaten und Nuss-Sesam-Dukkah  
*Barley spinach risotto with fried cauliflower, poached egg, cherrytomatoes and nut sesame dukkah* **26.50**

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

Hausgemachte Randen-Gnocchi mit Feta, Baumnüssen und mariniertem Rucola  
*Home-made beetroot gnocchi with feta cheese, walnuts and marinated rocket* **27.50**

A, C, E, G, L, M, O, P

---

## **Vegan** **Vegan**

Kartoffel-Kichererbsen-Küchlein auf pikantem Peperoni-Coulis, serviert mit Pilawreis und Safran-Fenchel  
*Massaman Thai Curry*  
*Potato chick pea cake with pepper coulis, pilaw rice and saffron fennel* **26.50**

A, E, F, H, L, N

Massaman Thai Curry  
Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse und Limone, serviert mit Jasmin-Reis  
*Asian vegetables, potatoes, cashewnuts and lime, served with jasmine rice* **28.50**

A, E, F, H, L, N

---

## **Fisch** **Fish**

Gebratene Seesaibling-Filets mit Cherrytomaten, Zitronenfilets und Kräutern, serviert mit Limetten-Risotto und Blattspinat  
*Fried fillets of char with cherry tomatoes, lemon and herbs, served with lime risotto and spinach* **45.50**

A, D

Pochierte Seesaibling-Filets an Weisswein-Safran-Rahmsauce, serviert mit Pilaw-Reis und Broccoli  
*Poached fillets of char with wine saffron cream sauce, pilaw rice and broccoli* **45.50**

A, D, G, O

---

## **Beilagen** **Side-dishes**

Pilaw-Reis / *Pilaw rice*  
Gersten-Risotto / *Barley risotto*  
Salzkartoffeln / *Boiled potatoes*  
Kartoffelstock / *Mashed potatoes*  
Pommes frites / *French fries*  
Butterrösti / *Rösti*  
Randen-Gnocchi / *Beetroot gnocchi*  
Frische Tagliatelle / *Fresh noodles*




---

## Fleisch Meat

Sous-vidé gegartes und grilliertes Rindsfilet  
 (Bio-Weiderind) an Schalotten-Balsamico-Sauce,  
 serviert mit Gersten-Risotto und Mini-Gemüse  
*Grilled fillet of beef with shallot balsamico sauce,  
 barley risotto and mini vegetables* **65.—**  
 A, G, L, O

Gebratene Rindsfiletwürfel (Bio-Weiderind)  
 an grüner Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit  
 frischen Tagliatelle und Mini-Gemüse  
*Fried fillet of beef with green pepper cream sauce,  
 fresh noodles and mini vegetables* **53.—**  
 A, C, G, L, O

Geschmortes Rindskopfbäggli an Balamico-Jus,  
 serviert mit Kartoffelstock und Mini-Rüebli  
*Braised cheek of beef with balsamico juice,  
 mashed potatoes and mini carrots* **38.—**  
 A, G, L, O

---

## Beilagen Side-dishes

Pilaw-Reis / *Pilaw rice*  
 Gersten-Risotto / *Barley risotto*  
 Salzkartoffeln / *Boiled potatoes*  
 Kartoffelstock / *Mashed potatoes*  
 Pommes frites / *French fries*  
 Butterrösti / *Rösti*  
 Randen-Gnocchi / *Beetroot gnocchi*  
 Frische Tagliatelle / *Fresh noodles*

---

## Unsere Klassiker Our traditional dishes

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Pilzrahmsauce,  
 serviert mit Butterrösti und Saisongemüse  
*Swiss sautéed veal with mushroom-cream  
 sauce, rösti and vegetables* **45.—**  
 A, G, L, O

Hausgemachter Hackbraten (Rind, Schwein, Kalb)  
 an Kräuterrahmsauce, serviert mit Kartoffelstock  
 und Rüebli  
*Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with  
 cream sauce, mashed potatoes and carrots* **29.50**  
 A, C, F, G, L, M, O

Geschnetzelte BIO-Kalbsleber mit Butterrösti  
 und Marktgemüse  
*Sliced BIO veal liver with rösti and vegetables* **39.—**  
 A, G, L, O

Massaman Thai Curry  
 Asiatisches Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüsse  
 und Limone, serviert mit Jasmin-Reis  
*Asian vegetables, potatoes, cashewnuts  
 and lime, served with jasmine rice* **28.50**  
 A, E, F, H, L, N

+ gebratene Pouletbruststreifen [CH]  
 + *fried slices of chicken breast* **6.50**



## Desserts

### Desserts

<p>Popcorn-Panna Cotta mit Caramelsauce  <i>Popcorn panna cotta with caramel sauce</i>            A, C, F, G, O</p>	<p><b>11.50</b></p>	<p>Käsedelikatessen mit Trauben,            hausgemachtem Feigensenf und Birnbrot  <i>Selection of cheese with grapes, home-made            fig mustard and bread made of dried pears</i>            A, C, E, G, H, M</p>	<p><b>17.50</b></p>
<p>Dunkles und weisses Schokoladen-Parfait            auf Himbeer-Coulis  <i>Dark and white chocolate parfait with            raspberry coulis</i>            A, C, E, G, H, O</p>	<p><b>14.50</b></p>	<p>Ein ganzer Teller voller hausgemachter            Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  <i>A whole plate full of home-made            sweets and desserts</i></p>	<p><b>17.50</b></p>
<p>Zuger Kirschtorte mit echtem Zuger Kirsch!  <i>Local cherry tart</i>            A, C, G, H, O</p>	<p><b>12.50</b></p>		
<p>Eiskaffee SCHIFF  <i>Iced coffee</i>            A, C, E, F, G, L, M, N, P</p>	<p><b>11.50</b></p>		



## Qualität

Herkunftsdeklaration unserer Produkte:  
Alle unsere Fleischwaren stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Die Saiblings stammen aus dem Zugersee oder der Fischzucht «Spielhofer Fisch» in Römerswil.

Seit Einführung der amtlichen Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit wurden wir immer mit dem **Prädikat «Sehr gut»** ausgezeichnet.

Hygiene steht bei uns an oberster Stelle.

## Quality

Declaration of origin of our products:  
Our meat comes from Switzerland (if not otherwise declared), as well as our fish.

Since the introduction of the official certification for the safety of food we have always been given the **predicate "Very good"**.

Hygiene is our top priority.





## «Allergene ABC»

Hinweise zu Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnissen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.

A Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste und Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch, inklusive Laktose

H Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Pistazien

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

P Lupinen

R Weichtiere

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns Unverträglichkeiten und / oder Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, um Ihnen immer korrekte allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei Unverträglichkeiten und / oder Unannehmlichkeiten 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.*

## Herkunftsländer unsere Produkte Countries of origin of our products

### Fleisch / Meat

Geflügel / Poultry	CH
Kalbfleisch / Veal	CH
Rindfleisch / Beef	CH
Schwein / Pork	CH
Wild / Game	CH und Europa / CH and Europe

### Fisch / Fish

Fischzucht Römerswil, Luzern	CH
------------------------------	----