

Liebe Gäste

Unter allen Branchen löst das Gastgewerbe wohl am meisten Emotionen aus. Und das sowohl auf der Gäste- wie auch auf der Gastgeberseite. Wo Menschen andere Menschen empfangen, um Ihnen etwas Gutes zu tun, fließt unvermeidlich viel Energie. Gerade das macht Gaststätten zu solch faszinierenden Orten. Es ist deshalb sehr beunruhigend, dass es gerade dort derart an Nachwuchs fehlt, wo der Faktor Mensch im Zentrum steht.

Vor diesem Hintergrund sind wir umso dankbarer und es erfüllt uns mit grossem Stolz, dass dieser Trend im Schiff nicht Einzug hält. Gleich 6 neue Auszubildende dürfen wir im Jahr 2025 begrüßen und betreuen: Andrea, Lea, Felix, Quirin, Jana und Andrin. Wir freuen uns darauf, wenn auch Sie einander demnächst persönlich kennenlernen.

Damit steht für uns die dritte Jahreszeit nicht nur im Zeichen des farbigen Herbstlaubes, der raffinierten Wildküche und der heimeligen Gaststube. Vielmehr möchten wir unseren jungen Berufskolleg:innen einen guten Start ermöglichen und sie in ihrer Wahl bestärken. Denn mit ihnen wächst die nächste Generation Gastgeber:innen heran. Auf ihr Wohl!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt im Schiff und en Guete.

Herzlich,

Ihre Schiff-Crew

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	10
Bunt gemischter Herbstsalat mit Trauben und Baumnüssen	12
Nüsslisalat an französischem Dressing mit gebratenem Speck und Ei	15
Poulet-Galantine im Rohschinkenmantel mit Dörraprikosen-Chutney dazu Focaccia, eingelegte Pilze und Kräutersalat	25
Tatar-Duett vom Kürbis und der geräucherten Forelle dazu Holzofenbaguette	22
Trevisano und Löwenzahn mit Honig-Senf vinaigrette dazu Geissenkäse, caramelisierte Feigen, Baumnüsse und Kräutersalat	18

Unsere Hausdressings:
Italienisch
Französisch
Balsamico (ohne Zwiebeln und Knoblauch)

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	18
--	----

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse, Zitronengras, Peperoncini und Koriander	14
Kürbiscremesuppe mit Kernen	13
Gelberbsensuppe mit Speck und sautierten Waldpilzen	15

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit goldbrauner Rösti und Doppelrahm	40 / 45
Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und marktfrischem Tagesgemüse	49
Rindsfiletwürfel mit Pommery-Senfsauce dazu hausgemachte Taglierini und Speckbohnen	52
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	41 / 46
Reh- oder Hirschpfeffer* mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	36 / 41
Rehrücken mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel ab 2 Personen	65

* je nach dem, was dem Jäger vor die Flinte läuft

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch
Wild teils Österreich

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Grossmutterart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	46
	- Grossmutterart *	48
	- in brauner Butter	48
Zander	- gebacken	49
	- Grossmutterart *	51
	- in brauner Butter	51

* Grossmutterart: pochiert in einer Weissweinsauce

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.
Vorweg eine Schüssel Blattsalat

Fisch – Potpourri (ab 2 Personen) 64
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet

Gebratenes Zanderfilet 42 / 47
mit Weissweinschaum
dazu Erbsenrisotto
und Safrankohlrabi

Schweizer Saiblingsfilet 47
auf Wirsing-Gemüseragout
dazu blaue Kartoffeln
und Röstzwiebeln

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns
täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen
Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

Fleischlos glücklich

Vegetarischer Wildteller im Pfännli serviert
Spätzli mit Pilzrahmsauce
dazu Rotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl
und Preiselbeerapfel 29 / 34

Kürbisrisotto
mit gebeiztem Butternusskürbis, Kürbiskernen,
Trevisano und Orange 29 / 34

Randentortellini mit Käse gefüllt
an Salzeibutter 30 / 35
mit farbigen Randen
und sautierten Pilzen

Desserts

Kirschtorte	10
Hausgemachtes Caramelköpfl	12
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Lauwarmer Marronikuchen mit Vanilleglace	14
Haselnussglace mit lauwarmem Grand Manier-Orangensalat und Haselnuss - Crumble	16
Tonkabohnen Creme brulee mit Zwetschgenkompott	14
Vermicelles mit Meringues und Rahm	11 / 14