

## Kalte Vorspeisen

Blattsalat  
mit Kernen 10

Bunt gemischter Wintersalat 12

Nüsslisalat 17  
mit Honig-Senf-Dressing  
dazu Trauben, Baumnüsse  
und Kräuterfrischkäse

Rindscarpaccio rauchig mariniert 26  
mit Haselnuss-Mayonnaise  
dazu Rucola  
und Hinkelstein

Hausgebeizte Forelle 24  
mit Gurke, Meerrettich, Mais  
und Kresse

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

## Warme Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| „Falsche Schiff-Schnecken“<br>Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris<br>dazu servieren wir Holzofenbaguette | 18 |
| Markbein aus dem Ofen<br>mit Knoblauch, Petersilie<br>und Zitrone<br>- 15 Minuten Zubereitungszeit                           | 16 |
| Hausgemachte Tagliatelle<br>al Ragù mit Federkohl  | 24 |

## Suppen

|   |    |
|---|----|
| Petersilienwurzelsuppe<br>mit Petersilienöl<br>und Knoblauch-Crôutons | 13 |
| Bündner Gerstensuppe<br>mit Schnittlauch                              | 14 |
| Rindskraftbrühe<br>mit Leberklos-Perlen                               | 15 |

Liebe Gäste

Wenn die Boote ihr Winterquartier bezogen haben, und der Eisvogel sein Nest unmittelbar vor unserer Terrasse zurecht-zupft, dann wird es Zeit, unsere neuesten Kreationen auszupacken. Ob geschmort, geräuchert, gebraten oder geröstet – auf den Tisch kommt nur, was unser junges, produktbegeistertes Team unter der Leitung von Andres Ziegler und Markus Brun am liebsten selbst essen würde.

Neben unseren Fischspezialitäten finden Sie auch eine Auswahl klassischer Gerichte, die mit viel Liebe und Hingabe zubereitet werden. In diesem Sinne, und mit allen Sinnen, auf einen schönen Winter!

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und einen herrlichen Aufenthalt im Schiff.

Ihre Schiff-Crew

## Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
mit goldbrauner Rösti  
und Doppelrahm 40 / 46

Kalbs-Cordon bleu  
mit Pommes frites  
und marktfrischem Tagesgemüse 49

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen  
mit Pommes allumettes 41

Ossobuco Gremolata vom Rind

mit Safranrisotto  
und Broccoli 48

Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte  
mit Portweinjus  
dazu hausgemachte Pommes Duchesse  
und Marktgemüse 54

Fleisch-Deklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

## 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)  
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet 62

Zanderfilet mit Kräuterkruste 41 / 47  
mit Safranschaum  
dazu Weissweinisotto  
und Speckbohnen

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**

Hausgemachte Tagliatelle  
mit grüner Erbsen-Salsa  
dazu Burrata  
und getrocknete Tomaten 28 / 34

Vegetarische Jakobsmuschel  
mit Sauerrahm-Dip  
dazu Kräuterrisotto  
und geröstete Urkarotten 29 / 35

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| Kirschtorte   | 9       |
| Hausgemachtes Caramelköpfl  | 11      |
| Mousse von der Zartbitterschokolade                                       | 11 / 13 |
| Schokoladensoufflé<br>mit flüssigem Kern<br>dazu Vanilleglace<br>und Rahm | 15      |
| Hausgemachte Apfelküchlein<br>mit Zimtzucker<br>und Vanillesauce          | 14      |
| Grand Marnier Parfait<br>mit marinierter Orange<br>und Pistazien- Crumble | 15      |