

## 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“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	18
Markbein aus dem Ofen mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone - 15 Minuten Zubereitungszeit	16
Hausgemachte Tagliatelle al Ragù mit Federkohl	24

## Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl und Knoblauch-Crôutons	13
Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch	14
Rindskraftbrühe 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 mit flüssigem Kern dazu Vanilleglace und Rahm	15
Hausgemachte Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	14
Grand Marnier Parfait mit marinierter Orange und Pistazien- Crumble	15