

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	10
Bunt gemischter Frühlingsalat	12
Gemüsetatar mit Büffelmozzarella, Oliven und roten Zwiebeln	19
Tafelspitz-Sülzchen mit Blattsalat dazu Gemüsevinaigrette und Äpfel	20
Hausgebeizter Hecht hauchdünn aufgeschnitten mit Sauerrahm dazu Gurken und Brioche-Toast	22

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

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ 19
Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Cafe de Paris
dazu servieren wir Holzofenbaguette

Hausgemachte Tagliarini 24
mit Morchelrahmsauce
dazu Frühlingslauch
und Parmesan

Suppen

Bärlauchcremesuppe 13
mit Bündnerfleischstreifen

Zürisee-Fischsuppe 15
mit Miso
dazu Gemüse, Limette
und deren Einlage

Weissweincremesuppe 11
mit Croutons

Liebe Gäste

Spätestens wenn das Rotkehlchen aus dem Winterquartier zurückkehrt und das Fitness-Abo nach einem Januar voller Hingabe pausiert wird, fängt bei uns im Schiff endlich wieder die Terrassenzeit an.

Mit so vielen Auszubildenden wie schon lange nicht mehr, starten wir hochmotiviert wie eine Kohlmeise beim Nestbau in die wärmere Jahreszeit. Unser Nachwuchs bricht auf in eine spannungs- und emotionsgeladene Zeit die sie, wie wir alle, niemals missen werden.

Es freut uns, Ihre genussvollen Stunden mitgestalten zu dürfen.

Vielen Dank für Ihr Kommen und für Ihre Treue zum Schiff, schön sind Sie da.

Ihre Schiff-Crew

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39 / 44
mit goldbrauner Rösti
und Doppelrahm

Kalbs Cordon bleu 48
mit Pommes frites
und marktfrischem Tagesgemüse

Kalbsschnitzel 54
mit Morchelrahmsauce
dazu Weissweinsrisotto
und wildem Broccoli

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 41
mit Pommes allumettes

Hausgemachter Bärlauch-Hackbraten 39
mit geräucherter Peperonisauce
dazu Spätzli
und Zucchetti

Fleisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere Fischspezialitäten

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

* Urenkelart: grilliert mit Tomatenconcassees und Salsaverde

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

Zanderfilet gebraten 43 / 48
auf cremigem Lauchragout mit Safran
dazu tournierte blaue Kartoffeln
und Sesam Flutes

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, Fleisch und Brot

Fleischlos glücklich

Randenrisotto
mit Feta, Zucchetti
und Pinienkernen 26 / 31

Hausgemachte Tagliarini
mit Morchelrahmsauce
dazu Frühlingslauch
und Parmesan 27 / 32

Vegane Hacktätschli
mit Knoblauchmayonnaise
dazu Bratkartoffeln
und mediterranes Gemüse 29 / 34

Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace	11 / 13
Rhabarberparfait mit Rhabarberkompott, Pistazienbisquit und Erdbeergelee	14
Holunderblüten Panna Cotta mit Holunderbeeren-Coulis und Meringues	14