

## Menüvorschläge

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht, wobei allen Gästen dasselbe Menu serviert wird (Ausnahme spezielle Ernährungsformen).

Für Vegetarisch oder vegan ernährende Gäste sowie Personen mit Intoleranzen oder Allergien werden wir nach direkter Absprache vor Ort das Menü anpassen oder ein alternatives Gericht aus der à la Carte-Karte anbieten.

Selbstverständlich dürfen Sie Ihr Lieblingsmenü auch mit den Gerichten aus unserer à la Carte-Karte kombinieren (Preisänderungen vorbehalten). Diese ist jederzeit im Internet unter [www.schiff.lu](http://www.schiff.lu) zu finden.

Gerne helfen wir Ihnen auch, die zum Menü passenden Weine auszusuchen. Auch dürfen Sie jederzeit bei uns vorbeikommen, um Ihren Anlass vor Ort zu besprechen. Damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können, vereinbaren Sie vorab bitte einen Termin. Vielen Dank.

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Restaurant Schiff durchzuführen! Bei weiteren Fragen zögern Sie nicht, uns telefonisch zu kontaktieren!

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

---

Fragen und Notizen:

## Gut Ding will Weile haben...

**Wir nehmen uns Zeit für feine Schmorgerichte und Braten!**

### Vorspeisen • Suppen

|  |        |
|--|--------|
| Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing   Balsamico Dressing        |        |
| Kräuterschaumsuppe • Croûtons  |        |
| Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden) |        |
| Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli                                   | + 6.00 |
| Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing            | + 6.00 |
| Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter                                 | + 9.00 |
| Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern          | + 8.00 |
| Zanderknusperli • Tartarsauce  | + 8.00 |
| Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat                                    | + 9.00 |

### Hauptgänge

|  | 2 Gänge | 3 Gänge |
|--|---------|---------|
| Hackbraten in Rotweinsauce • Kartoffelstock • Saucenseeli • Rüebliduo  | 44      | 55      |
| Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce • Kartoffelstock • buntes Gemüse      | 52      | 63      |
| Kalbs-Voressen (Ragout) Grossmutter Art • Butternudeln • buntes Gemüse | 54      | 65      |
| Schweins-Carrébraten • Pilzrahmsauce • Butternudeln • buntes Gemüse    | 44      | 55      |
| Ossobucco Cremolata • Wurzelgemüse • Knoblauch • Zitrone • Polenta     | 52      | 63      |

### Desserts

|  |
|--|
| Warme Apfelküchlein • Zimtzucker • Vanilleglace  |
| Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit einer Kugel Glace                                    |
| Eine Kugel Glace mit Gügs (Zitronensorbet • Wodka   Himbeersorbet • Himbeergeist   Vanilleglace • Baileys) |
| Panna Cotta • Fruchtsauce  |
| Caramelchöpfli • Schlagrahm • Früchtegarnitur  |
| Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat   |

## Schiff Klassiker... Bewährte Gerichte. Einfach, aber gut.

Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

### Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Handgeformte Hacktätschli • Kartoffelstock • Saucenseeli • Buntes Gemüse 44 55

Ähti Lozärner Chögelpastete  
Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen eingelegt in Cognac  
Buttererbsli 51 62

Hausgemachte Schweinsbratwurst  
Zwiebelsauce • Pommes Frites oder Rösti 41 52

Fleischvogel • Jus • sämige Polenta • Saisongemüse 44 55

Pouletgeschnetztes Casimir • Currysauce • Reisring • Früchtegarnitur 42 53

### Desserts

Warme Apfelküchlein • Zimtzucker • Vanilleglace

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit einer Kugel Glace

Eine Kugel Glace mit Gügs (Zitronensorbet • Wodka | Himbeersorbet • Himbeergeist | Vanilleglace • Baileys)

Panna Cotta • Fruchtsauce

Caramelchöpfli • Schlagrahm • Früchtegarnitur

Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat

## Aus dem Southbend Broiler...

**Edle Fleischstücke zubereitet in unserem amerikanischen Spezialgrill.**

**Bei 800°C entsteht eine knusprige Kruste mit saftigem Kern. Genuss pur!**

### Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

### Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Knochengereiftes Obwaldner Rinds-Entrecôte  
mit bunter Gemüse garnitur 60 71

Schweizer Rindsfilet (200g)  
serviert auf Ratatouille-Gemüse 79 90

Southbend Trilogie Classic  
Tranchen von Rinds-Entrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust  
auf Gemüsebeet serviert 60 71

Maispoulardenbrust  
auf Blattspinat serviert 49 60

### Desserts

Warme Apfelküchlein • Zimtzucker • Vanilleglace

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit einer Kugel Glace

Eine Kugel Glace mit Gügs (Zitronensorbet • Wodka | Himbeersorbet • Himbeergeist | Vanilleglace • Baileys)

Panna Cotta • Fruchtsauce

Caramelchöpfli • Schlagrahm • Früchte garnitur

Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat

## Festliche Menüs... Erlesenes für Geniesser

### Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter +9.00

Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

### Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Rosa gebratenes Roastbeef • Sauce Hollandaise  
Pommes frites • buntes Gemüse 56 67

Kalbssteak niedergegart im Kräutermantel • Rosmarinkartoffeln • grüne Bohnen 70 81

Gebratenes Zanderfilet • Reis • Schmortomaten 52 63

Gebratene Lachstranche • Safransauce • Risotto 45 56

### Desserts

Warme Apfelküchlein • Zimtzucker • Vanilleglace

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit einer Kugel Glace

Eine Kugel Glace mit Gügs (Zitronensorbet • Wodka | Himbeersorbet • Himbeergeist | Vanilleglace • Baileys)

Panna Cotta • Fruchtsauce

Caramelchöpfli • Schlagrahm • Früchtégarnitur

Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat

## Fleischlos glücklich Es geht auch ohne...

### Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

### Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Penne mit Linsen-Bolognese • Beluga-Linsen • Tomatensauce • Cherrytomaten 41 55

Gnocchi Ratatouille Provençale • Ratatouille Gemüse • getrocknete Tomaten 41 55

Pochiertes Forellenfilet • Kräuterrahmsauce • Butterreis • Blattspinat 49 60

Zanderknusperli • Tartarsauce • Pommes Frites 45 58

### Desserts

Warme Apfelküchlein • Zimtzucker • Vanilleglace

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit einer Kugel Glace

Eine Kugel Glace mit Gügs (Zitronensorbet • Wodka | Himbeersorbet • Himbeergeist | Vanilleglace • Baileys)

Panna Cotta • Fruchtsauce

Caramelchöpfli • Schlagrahm • Früchtegarnitur

Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat