




Knackige Salate







Gemischte Blattsalate

Haus Dressing 	
French Dressing • Balsamico Dressing  + 	9.80

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherrytomaten • Kerne • Parmesan Haus Dressing  • French Dressing • Balsamico Dressing  + 	12.50
---	-------

Nüsslisalat

French Dressing  + 	11.50
French Dressing • gehacktes Ei  + 	12.50
French Dressing • gehacktes Ei • Speck  + 	14.50

Vorspeisen

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Salsiz	für 1	17.50
Napfkäse • Essiggemüse • feines Hausbrot	für 2	22.50
	für 3	31.00

Gratinierter Dallenwiler Ziegenkäse +

Frische Feigen • Nüsslisalat-Bouquet	18.50
--------------------------------------	-------

Schweizer Wasserbüffeltatar 60g

Toastbrot • Butter	24.50
--------------------	-------

Suppen

Rindskraftbrühe

Flädli oder Ei	10.50
----------------	-------

Kürbiscrèmesuppe

Sauerrahm • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl	11.50
--	-------

Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.
 Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker;
 es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.
 Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.


Côte de Bœuf „Gentlemens Cut“  +  450g drei Wochen am Knochen gereift	64.00
Entrecôte „Ladies Cut“  +  200g drei Wochen am Knochen gereift	52.00
Rib Eye Steak  +  300g	54.00
Rindsfilet  +  200g	59.50
Schweinskotelette mit Speckschwarte  +  350g	36.00

Die erste Beilage ist inklusive, jede weitere Beilage CHF 6.00

Schiff Frites 
 Baked Potato mit Sour Cream 
 Kürbisrisotto 
 Butterreis
 Petersilienkartoffeln
 Tagliatelle
 Gemüsebouquet vom Markt 
 Blattspinat mit Knoblauch  + 
 Gemischter Blattsalat  + 

Zu allen Fleischgerichten gibt es
 dreierlei Spezial-Salze & hausgemachte BBQ Sauce

Vom Rind

Schweizer Wasserbüffeltatar 130g	
Toastbrot • Butter	36.50
mit Portion Schiff Frites	42.50
Flanksteak 	
BBQ-Sauce • Guacamole-Kartoffelstock • Gemüse garnitur	32.50
Wagyu Burger 120g • Wasabi-Sauerrahm	
Schalotten-Shiitakeconfit • Salat • rote Zwiebelringe	
Schiff Frites	36.50

Vom Kalb

Geschnetzelte Kalbsleber	
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	36.50
Ähti Lozärner Chögelipastete	
Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen	
Butter-Erbsli	36.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch Zürcher Art 	
Champignonrahmsauce • goldbraune Rösti • Gemüsebouquet	42.00

Schiff Hits vom Schwein

Wiesners Schweinsbratwurst 220g

Zwiebelsauce

mit Hausbrot

21.50

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites

28.50

Hacktätschli

Kartoffelstock • Saucen-Seeli

29.00

Fisch

Pochierte Lachstranche

Kürbisrisotto • Kürbiskernöl

32.50

Gebratenes Forellenfilet von Guiberts Forellenzucht

Weissweinsauce • Petersilienkartoffeln • Blattspinat

36.50

Fleischlos glücklich

Kürbisrisotto

Parmesanspäne • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl

25.50

Pikantes grünes Kokos-Curry + +

Gemüseragout • Reis

26.00

Süsses zum Abschluss

Coupe Nesselrode

Vermicelles • Meringue • Vanilleglace • Rahm

12.50

Vermicelles mit Rahm

12.50

Mini-Vermicelles mit Rahm

10.50

Zwetschgenknödel

Süsse Brösel • Cassis-Gelee

12.50

Tonkabohnen Crème brûlée

Vanillepudding • Caramelkruste

11.00

Schoggichüechli mit flüssigem Kern

auf Vanille-Eierkirsch-Sauce

12.50

Gerührter Eiskaffee Schiff-Style

sämig & knusprig zugleich

11.00

mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör

12.50

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace

12.00

Sorbet Pruneau

eine Kugel Zwetschgensorbet • Vieille Prune

8.50

Kugel Glace

Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca

Zitronensorbet • Zwetschgensorbet

3.90

Kugel hausgemachte Glace

Rotweinbutterglace

4.90

Portion Rahm

1.00



Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken,
inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 = glutenfrei

 = lactosefrei

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel, Wagyu • Schweiz
Hirsch, Reh • Österreich

Fischdeklaration

Lachs • Norwegen
Forelle • Schweiz

Eier, Milchprodukte • Schweiz