

## Menüvorschläge

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

Vegetarisch oder vegan ernährende Gäste sowie für 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 Lieblingsmenu 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 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!**

### **Vorspeisen • Suppen**

Bunte Blattsalate • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

### **Hauptgänge**

Preis 3 Gänge | 4 Gänge

Hackbraten in Rotweinsauce • Kartoffelstock • Saucenseeli • Rüebli duo 49 | 59

Rinds-Schmorbraten • Merlottsauce • Kartoffelstock • buntes Gemüse 56 | 66

Kalbs-Voessen (Ragout) Grossmutter Art • Butternudeln • buntes Gemüse 56 | 66

Coq au vin rouge • Salzkartoffeln • Schmorgemüse 56 | 66

### **Desserts**

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse

Schangnauer Riesenmeringue • Niidle (Schlagrahm)

Bieramisu • serviert im Weckglas

Eine Kugel Glace mit Gügs

Zitronensorbet • Wodka  
Himbeersorbet • Himbeergeist  
Vanilleglace • Baileys

## Schiff Klassiker...

**Bewährte Gerichte. Einfach, aber gut.**

### Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • geröstete Kerne • French Dressing | Balsamico Dressing

Nüsslisalat • French Dressing • Ei • Speck

Kartoffelcremesuppe • Kräutercroutons • Knusperspeck

Rindskraftbrühe • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Markbein • Eierstich)

### Hauptgänge

Preis 3 Gänge | 4 Gänge

Handgeformte Hacktätschli • Kartoffelstock • Saucenseeli • buntes Gemüse 49 | 59

Ähti Luzerner Chögelipastetli  
Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen eingelegt in Cognac  
Buttererbsli 56 | 66

Hausgemachte Schweinsbratwurst  
Zwiebelsauce • Schiff Frites • Gemüse garnitur 49 | 59

Schweins-Carréebraten • Pilzrahmsauce • Butternudeln • buntes Gemüse 50 | 60

Rindsroulade • Zwiebeln & Essiggurke • sämige Polenta • Saisongemüse 56 | 66

Pochiertes Forellenfilet • Kräuterrahmsauce • Butterreis • Blattspinat 55 | 65

Pouletgeschnetztes Casimir  
rote Curry-Kokosnusssauce • Butterreis • gebratene Banane 49 | 59

### Desserts

Warme Apfelchüechli • Zimtzucker • Vanilleglace

Hausgemachtes Caramelköppli • Fruchtgarnitur

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 • geröstete Kerne • Gemüsestreifen • French|Balsamico Dressing

Rucola-Salat • Parmesanspäne • French Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

### Hauptgänge

Preis 3 Gänge | 4 Gänge

Knochengereiftes Obwaldner Rinds-Entrecôte (200g)  
mit bunter Gemüse garnitur

74 | 84

Schweizer Rindsfilet (200g) drei Wochen am Knochen gereift  
serviert auf Ratatouille

79 | 89

Southbend Trilogie Classic  
Tranchen von Rindsentrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust  
auf Gemüsebeet serviert

68 | 78

Southbend Trilogie De Luxe  
Tranchen von Rindsentrecôte • Kalbssteak • Schweinsfilet  
auf Gemüsebeet serviert

74 | 84

Maispoulardenbrust  
auf Blattspinat serviert

54 | 64

Zu allen Fleischgerichten werden dreierlei Gewürzsalze & hausgemachte BBQ Sauce serviert. Zudem werden Schüsseln mit Schiff Frites und/oder Risotto auf den Tischen verteilt.

### Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta • Fruchtsauce

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit Kugel Glace

Eine Kugel Glace mit Gügs

Zitronensorbet • Wodka  
Himbeersorbet • Himbeergeist  
Vanilleglace • Baileys

## **Festliche Menüs...** **Erlesenes für Geniesser**

### **Vorspeisen • Suppe**

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern

Schweizer Wasserbüffel-Tatar • Toastbrot • Butter

Curry-Kokosnuss-Schaumsuppe • Crevette am Spiess

Crevettencocktail • Salatbeet • Knusperbaguette

### **Hauptgänge**

Preis 3 Gänge | 4 Gänge

Rosa gebratenes Roastbeef • Sauce Hollandaise oder Rosmarinjus  
Schiff Frites • buntes Saisongemüse 68 | 80

Kalbssteak niedergegart im Kräutermantel • Rosmarinkartoffeln • grüne Bohnen 78 | 90

Gebratenes Zanderfilet • Randen-Risotto • glasierte Kefen 56 | 68

### **Desserts**

Frischer Fruchtsalat • mit Kirsch parfümiert oder mit Kugel Glace

Zitronensorbet • Wodka

Warmes Schokoladenküchlein • Vanilleglace

Käse-Trilogie vom Chäs Barmettler • Brie | Blauschimmel | Schafkäse  
Feigensenf • Früchtebrot