

# Speisekarte

## Zum Apéro

### Knobli-Brot

Halbes Parisetten-Brot  
Knoblauchbutter 10.50

### Schiffplättli

Rohschinken • Salsiz • Rauchspeck  
Bergkäse • Essiggemüse für 1 18.00  
Hausbrot für 2 23.50  
für 3 35.00

## Salate

### Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons  
Dressing nach Wahl 10.50

### 007 – geschüttelt, nicht gerührt


Blattsalate • Gemüsestreifen  
Cherry-Tomaten • Kerne • Bergkäse  
Dressing nach Wahl 14.50

**Nüsslisalat** Dressing nach Wahl 14.50

Mit gehacktem Ei 16.00

Mit Speckheu und gehacktem Ei 17.50

### Hausgemachte Dressing

French • Balsamico  
Honig-Senf-Vinaigrette 

## Vorspeisen

### Karamellisierte Ziegenkäse

Randencarpaccio klein 18.50  
Cranberry Chutney gross 25.50

**Schweizer Rindstatar** 70g 25.00

Toastbrot • Butter 140g 33.00

Mit Portion Pommes Frites + 6.00

### Markbein

3erlei Gewürzsalze • Hausbrot 18.50

## Suppen

### Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiter klein 8.50  
gross 12.50

### Rindsbouillon

Gemüsestreifen 11.50

### Pilz-Latte-Macchiato

Pilzcremesuppe • Rahmhaube  
Speckheu 14.50

## Fleischlos glücklich

### Lauch-Ofetori Vegi

Kartoffelstock • Ei  
Überbacken mit Reibkäse 26.50

### Linguine mit Lauch

Zitronensauce 26.50

### Geschnetzeltes Planted Meat

Linguine mit Pilzen  
Vegane Rahmsauce 34.00

### Käse-Fondue Moitié-Moitié

Gruyère • Vacherin • Weisswein  
Brotwürfel • Kartoffeln 220g Käse pro Person 32.00

## Fisch

### Zander-Knusperli im Bierteig gebacken

Tartarsauce • Pommes Frites klein 26.50  
Oder bunte Salate gross 31.50

### Wolfsbarsch-Filet

Reis • würzige Peperoni-Tomatensauce 35.50



laktosefrei



glutenfrei









vegan

Durchgehend warme Küche  
11:30 bis 23:00



## Vom Grill


Unsere Fleischgerichte werden im Soutbend-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 Gentlemen's Cut** 450g  
Drei Wochen am Knochen gereift    
Pommes Frites  
Kleines Gemüse-Bouquet 69.00
- Rib Eye Steak** 300g    
Pommes Frites  
Kleines Gemüse-Bouquet 58.00
- Rindsfilet** 200g    
Pommes Frites  
Kleines Gemüse-Bouquet 59.80
- Krosser Schweinebauch** 300g  
Lauch-Kartoffelstock  
Kleines Gemüse-Bouquet 28.00

### Zu jedem Fleischstück gibt es dazu:

Kräuterbutter • Jus  
Dreierlei Spezial-Salze

Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen!  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

 Diese Gerichte sind erhältlich:  
11.30h bis 14.00h  
und  
18.00h bis 22.00h

Alle Hauptgerichte sind auch als Fitness-Teller mit Salatgarnitur anstelle der Beilage erhältlich.

## Schiff-Hits

### Hausgemachte Schweinsbratwurst

- Rezept der Familie Wiesner (220g)  
Zwiebelsauce mit Hausbrot 23.50  
Pommes Frites oder Rösti 29.50

### Hacktätschli

- Kartoffelstock • Saucen-Seeli klein 25.50  
Gemüse gross 30.00

### Paniertes Schweinskotelette

- Pommes Frites • Gemüsebouquet  
Oder Salat 38.00

### Ähti Lozärner Chögelipastete

- Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen  
Brätkügeli • Champignons • Sultaninen  
Buttererbsli 37.50

### Kalbs Cordon Bleu

- Pommes Frites  
Gemüse-Bouquet oder Salat 49.00

### Geschnetzelte Kalbsleber

- Butterleber • goldbraune Rösti 39.00

### Rindsfilet-Geschnetzeltes Stroganoff

- Peperonistreifen • Essiggurken  
Champignons • Sauerrahm • Reis 44.00

### Halbes Poulet im Chörbli

- «Es het, solangs het» (30 Minuten Wartezeit)  
Koriander-Aji-Sauce  
Mit Pommes Frites oder Salat 29.00

### Pulled-Chicken im Burger Bun

- Gurken • Tomaten • Zwiebeln 25.00  
Mit Pommes Frites oder Salat + 6.00

## Desserts

<b>Tagesdessert</b>	
Fragen Sie unsere Mitarbeiter	11.00
<b>Warme Apfelchüechli</b>	
Zimtzucker • Vanilleglace	13.50
<b>Caramelchöpfli</b>	
Schlagrahm • Früchtegarnitur	12.50
<b>Schokoladen-Tassenkuchen (Mug-Cake)</b>	
Schlagrahm	12.00
Mit 1 Kugel Vanille-Glace	+ 2.50
<b>Coupe Wasserturm</b>	
3 Kugel Vanilleglace • Schoggisauce • Rahm • Mandelsplitter	12.50
Mini-Coupe mit 2 Kugeln Glace	10.00
<b>Gerührter Eiskaffee Schiff-Style</b>	
Sämig & knusprig zugleich	12.50
Mit einem Schuss Alti Buure Zwätschge Likör	13.50
<b>Sorbet Colonel</b>	
2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka	10.00
<b>Kugel Glace</b>	
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca	
Zitronensorbet	pro Kugel 4.10
<b>Kugel hausgemachte Glace</b>	
Sauerrahmglace mit Ahorn-Sirup	pro Kugel 4.80
<b>Portion Rahm</b> 	1.50

**Fleischdeklaration**

Rind, Kalb, Schwein, Rindstatar • Schweiz

**Fischdeklaration**

Zander • Deutschland  
 Wolfsbarsch • Türkei

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern  
 Ziegenkäse • Frankreich  
 Parmesan • Italien

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