

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 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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Hackbraten in Rotweinsauce • Kartoffelstock • Saucenseeli • Rüebliduo	41	53	65
Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce • Kartoffelstock • buntes Gemüse	48	60	72
Kalbs-Voressen (Ragout) Grossmutter Art • Butternudeln • buntes Gemüse	48	60	72
Schweins-Carréebraten • Pilzrahmsauce • Butternudeln • buntes Gemüse	40	52	64
Ossobucco Cremolata • Wurzelgemüse • Knoblauch • Zitrone • Polenta	47	59	71

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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00
Egli-Knusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Handgeformte Hacktätschli • Kartoffelstock • Saucenseeli • Buntes Gemüse	41	53	65
Ächti Lozärner Chöglipastete Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen eingelegt in Cognac Buttererbsli	49	61	73
Hausgemachte Schweinsbratwurst Zwiebelsauce • Pommes Frites oder Rösti	41	53	65
Fleischvogel • Jus • sämige Polenta • Saisongemüse	44	56	68
Pouletgeschnetzeltes Casimir • Currysauce • Reisring • Früchtegarnitur	41	53	65

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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Knochengereiftes Obwaldner Rinds-Entrecôte mit bunter Gemüse garnitur	58	70	82
Schweizer Rindsfilet (200g) serviert auf Ratatouille-Gemüse	71	83	95
Southbend Trilogie Classic Tranchen von Rinds-Entrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust auf Gemüsebeet serviert	60	72	84
Maispoulardenbrust auf Blattspinat serviert	46	58	70

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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter +9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge 4 Gänge

Rosa gebratenes Roastbeef • Sauce Hollandaise
Pommes frites • buntes Gemüse 54 66 78

Kalbssteak niedergegart im Kräutermantel • Rosmarinkartoffeln • grüne Bohnen 70 82 94

Gebratenes Zanderfilet • Reis • Schmortomaten 50 62 74

Gebratene Lachstranche • Safransauce • Risotto 45 57 69

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 • Fruchtegarnitur

Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat

Fleischlos glücklich Es geht auch ohne...

Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Linguine mit Lauch • Zitronensauce	38	50	62
Geschnetzeltes Planted Chicken • Linguine mit Pilzen • Vegane Rahmsauce	46	58	70
Pochiertes Forellenfilet • Kräuterrahmsauce • Butterreis • Blattspinat	47	59	71
Egli-Knusperli • Tartarsauce • Pommes Frites	44	55	67

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