

Speisekarte

Zum Apéro

Knobli-Brot

Halbes Parisetten-Brot
Knoblauchbutter 12.00

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck
Bergkäse • Essiggurken für 1 19.50
Brot für 2 26.00
für 3 36.00

Salate & Suppen

Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons
Dressing nach Wahl 11.00


007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Croûtons
Cherry-Tomaten • Kerne
Bergkäse • Dressing nach Wahl 17.00

Nüsslisalat Dressing nach Wahl 15.50

Mit gehacktem Ei 17.00
Mit Speckheuhack und gehacktem Ei 18.50

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Orangen-Senf 

klein gross

Tagessuppe 9.50 14.00

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Sellerie-Kokos-Suppe 14.50

Pilz-Latte-Macchiato

Pilzcremesuppe • Rahm • Speckheu 14.50

Rindsbouillon

Gemüsestreifen 12.00

Vorspeisen

Rindstatar

Toastbrot • Butter 70g 27.00
140g 36.00

Mit Pommes Frites + 8.00

Rauchlachs Carpaccio

Granatapfel • Borretsch-Kresse
Orangen-Senf-Dressing 25.00

Markbein 20 Minuten Wartezeit

3erlei Spezialsalze • Hausbrot
Orangen-Senf-Dressing 21.00

Fleischlos glücklich

Spaghetti Schiff Style

Spaghetti • Olivenöl
Gemüse-Streifen • Cherry-Tomaten 27.00

Kürbis-Curry

Kartoffeln • Lauch • Basmati-Reis 28.50

Gnocchi mit Kräuterseitling

Haferrahm-Safran-Sauce 29.50

Käse-Fondue Moitié-Moitié 220g

Aus der „Fromagerie de Marsens“ (Freiburg)

Gruyère • Vacherin

Brotwürfel • Gschwellti

ab zwei Personen erhältlich / pro Person 33.00

Fisch

Zander-Knusperli im Bierteig

Tartarsauce klein 29.50

Pommes Frites oder Blattsalate gross 34.50

Riesenkrevetten „Black Tiger“

Tomaten-Knoblauch Rahmsauce
Basmati-Reis • Gemüse-Bouquet 39.50

Durchgehend warme Küche
von 11:30 bis 23:00



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**
„Gentlemen's Cut“ 400g
Drei Wochen am Knochen gereift
Pommes Frites
Kleines Gemüse 79.00

❁ **Rib Eye Steak** 300g
Pommes Frites
Kleines Gemüse 65.00

❁ **Rindsfilet** 200g
Pommes Frites
Kleines Gemüse 69.00

❁ **Flanksteak** 200g
Pommes Frites
Kleines Gemüse 39.80

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezialsalze

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 220g
Nach dem Rezept der Familie Wiesner
Zwiebelsauce
Mit Hausbrot 24.00
Pommes Frites oder Rösti 29.80

Handgeformte Hacktätschli

Kartoffelstock • Saucen-Seeli
Gemüse klein 28.00
gross 32.50

Krosser Schweinebauch 300g
Pommes Frites • kleines Gemüse 31.00

Geschnetzelte Kalbsleber
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti 39.50

Ähti Lozärner Chögelipastete
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen
Brätkügeli • Champignons
Sultaninen • Butter-Erbsli 39.50

Kalbs-Cordon Bleu
Bauernschinken • Bergkäse
Pommes Frites • Marktgemüse 49.50

Rindsfilet-Würfel Stroganoff
Peperoni-Streifen • Essiggurken
Champignons • Sauerrahm
Reis 46.00

Geschmorte Rindsbäggli
Rotweinsauce • Kartoffelstock
Wurzelgemüse 32.00



Süßes zum Abschluss

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter! 12.00

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 13.50

Schokoladen-Küchlein

Eierlikör-Sauce • Vanilleglace • Schlagrahm 14.50

Crêpes Suzette

Crêpes • Orangen-Grand Marnier Sauce • Vanilleglace 15.50

Gerührter Eiskaffee Schiff-Style

Sämig & knusprig zugleich 13.00

Mit einem Schuss „Alti-Buure-Zwätschge“ Likör 14.00

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce 13.00

Rahm • Mandelsplitter 11.00

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.00

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 13.00

Kugel Glace nach Wahl

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Walnuss • Mocca • Zitronensorbet pro Kugel 4.30

Portion Rahm

1.70

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Fischdeklaration

Zander • Deutschland
Riesenkrevetten • Vietnam

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern
Parmesan • Italien

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

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.