

Zum Apéro

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 12.00

Schiffplättli

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

Salate

Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons
 Dressing nach Wahl 11.00

007 – geschüttelt, nicht gerührt

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

Nüsslisalat Dressing nach Wahl 15.50




Mit gehacktem Ei 17.00

Mit Speckheu und gehacktem Ei 18.50

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Orangen-Senf 

Suppen

	klein	gross
Tagessuppe Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	9.50	14.00
Sellerie-Kokos-Suppe  		14.50
Pilz-Latte-Macchiato Pilzcremesuppe • Rahmhaube • Speckheu		14.50
Rindsbouillon  Gemüestreifen		12.00

Warme & kalte Vorspeisen

Schweizer Rindstatar		
Toastbrot • Butter	70g	27.00
	140g	36.00
Mit Portion Pommes Frites		+8.00
Rauchlachs-Carpaccio 		
Rauchlachs • Granatapfel • Borretsch-Kresse Orangen-Senf-Dressing		25.00
Markbein (20 Minuten Wartezeit) Dreierlei Spezialsalze • Hausbrot Orangen-Senf-Dressing		21.00

Aus dem Southbend-Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend-Broiler zubereitet.
Dieser 800C 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
Flank Steak 200g Pommes Frites • kleines Gemüse	39.80

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezial-Salze

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

Schiff-Hits vom Schwein

	Klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g		
Nach dem Rezept der Familie Wiesner		
Zwiebelsauce		
Mit Hausbrot		24.00
Pommes Frites oder goldbraune Rösti		29.80
Handgeformte Hacktätschli		
Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	28.00	32.50
Krosser Schweinebauch 300g		
Pommes Frites • Gemüse-Bouquet		31.00



Kalb und Rind

Geschnetzelte Kalbsleber		
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti		39.50
Ähti Lozärner Chögelpastete		
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli		
Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli		39.50
Kalb Cordon Bleu		
Bauernschinken • Bergkäse		
Pommes Frites • Gemüse-Bouquet		49.50
Rindsfilet-Würfel «Stroganoff»		
Peperoni Streifen • Essiggurken • Champignons		
Sauerrahm • Reis		46.00
Geschmorte Rindsbäggli		
Rotweinsauce • Kartoffelstock • Wurzelgemüse		32.00

Fisch

	Klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	29.50	34.50
Riesenkrevetten « Black Tiger » Tomaten-Knoblauch-Rahmsauce Reis • Gemüse-Bouquet		39.50

Fleischlos glücklich

Spaghetti nach Art des Hauses   Spaghetti • Olivenöl • Gemüse-Streifen • Cherry-Tomaten	27.00
Kürbis-Kartoffel-Lauch-Curry    Basmati-Reis	28.50
Gnocchi mit Kräuterseitling   Haferrahm-Safran-Sauce	29.50



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
Rahm • Mandelsplitter 13.00

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.00

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 13.00

Kugel Glace nach Wahl

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

Portion Rahm

1.70

Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken,
inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.

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

Sämtliche Gerichte können auch mit Blattsalaten bestellt werden.

 = glutenfrei

 = laktosefrei

 = vegan

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Fischdeklaration

Riesenkrevetten Black Tiger • Vietnam
Zander • Deutschland

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien