

Menüvorschläge

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

Für Vegetarisch oder vegan ernährende Gäste sowie 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 Lieblingsmenü 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 • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Hackbraten in Rotweinsauce • Kartoffelstock • Saucenseeli • Rüebliduo 44 55

Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce • Kartoffelstock • buntes Gemüse 52 63

Kalbs-Voressen (Ragout) Grossmutter Art • Butternudeln • buntes Gemüse 54 65

Schweins-Carréebraten • Pilzrahmsauce • Butternudeln • buntes Gemüse 44 55

Ossobucco Cremolata • Wurzelgemüse • Knoblauch • Zitrone • Polenta 52 63

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 • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Handgeformte Hacktätschli • Kartoffelstock • Saucenseeli • Buntes Gemüse 44 55

Ähti Lozärner Chögelpastete
Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen eingelegt in Cognac
Buttererbsli 51 62

Hausgemachte Schweinsbratwurst
Zwiebelsauce • Pommes Frites oder Rösti 41 52

Fleischvogel • Jus • sämige Polenta • Saisongemüse 44 55

Pouletgeschnetzeltes Casimir • Currysauce • Reisring • Früchtegarnitur 42 53

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 • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing + 6.00

Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter + 9.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 8.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Knochengereiftes Obwaldner Rinds-Entrecôte
mit bunter Gemüse garnitur 60 71

Schweizer Rindsfilet (200g)
serviert auf Ratatouille-Gemüse 79 90

Southbend Trilogie Classic
Tranchen von Rinds-Entrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust
auf Gemüsebeet serviert 60 71

Maispoulardenbrust
auf Blattspinat serviert 49 60

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 • Croûtons • French Dressing Balsamico Dressing	
Kräuterschaumsuppe • Croûtons	
Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)	
Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli	+ 6.00
Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing	+ 6.00
Schweizer Rindstartar • Toastbrot • Butter	+9.00
Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern	+ 8.00
Zanderknusperli • Tartarsauce	+ 8.00
Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat	+ 9.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge
Rosa gebratenes Roastbeef • Sauce Hollandaise Pommes frites • buntes Gemüse	56	67
Kalbssteak niedergegart im Kräutermantel • Rosmarinkartoffeln • grüne Bohnen	70	81
Gebratenes Zanderfilet • Reis • Schmortomaten	52	63
Gebratene Lachstranche • Safransauce • Risotto	45	56

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 • Früchtégarnitur
Dunkles Schokoladenmousse • Orangensalat

Fleischlos glücklich Es geht auch ohne...

Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • Croûtons • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croûtons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli + 6.00

Zanderknusperli • Tartarsauce + 8.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 9.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge

Kürbis-Kartoffel-Lauch-Curry • Basmati-Reis 41 55

Gnocchi mit Kräuterseitling • Haferrahm-Safran-Sauce 41 55

Pochiertes Forellenfilet • Kräuterrahmsauce • Butterreis • Blattspinat 49 60

Zanderknusperli • Tartarsauce • Pommes Frites 45 58

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