

## Zum Apéro

### **Knobli-Brot**

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 10.50

### **Schiffplättli**

Rohschinken • Salsiz • Rauchspeck	für 1	18.00
Bergkäse • Essiggurken • Brot	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**

Mit gehacktem Ei		14.50
		16.00
Mit Speckheu und gehacktem Ei		17.50

### **Hausgemachte Dressings**

French • Balsamico  
 Honig-Senf-Vinaigrette 

## Suppen

	klein	gross
<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	8.50	12.50
<b>Rindsbouillon</b>  Gemüsestreifen		11.50
<b>Pilz-Latte-Macchiato</b> Pilzcremesuppe • Rahmhaube • Speckheu		14.50

## Warme & Kalte Vorspeisen

	klein	gross
<b>Karamellisierte Ziegenkäse</b>  Randencarpaccio • Cranberry Chutney	18.50	25.50
<b>Schweizer Rindstatar</b> Toastbrot • Butter	70g 140g	25.00 33.00
Mit Portion Pommes Frites		+ 6.00
<b>007 – geschüttelt, nicht gerührt</b> Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl		14.50
<b>Markbein</b> 3erlei Gewürzsalze • Hausbrot		18.50

## 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.

<b>Côte de Bœuf Gentlemen's Cut</b> 450g  	
Drei Wochen am Knochen gereift	
Pommes Frites • Kleines Gemüse-Bouquet	69.00
<b>Rib Eye Steak</b> 300g  	
Pommes Frites	
Kleines Gemüse-Bouquet	58.00
<b>Rindsfilet</b> 200g  	
Pommes Frites	
Kleines Gemüse-Bouquet	59.80
<b>Krosser Schweinebauch 300g</b>	
Lauch-Kartoffelstock	
Kleines Gemüse-Bouquet	28.00

### 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

	klein	gross
<b>Wiesners Schweinsbratwurst 220g</b> Rezept der Familie Wiesner Zwiebelsauce Mit Hausbrot Pommes Frites oder Rösti		23.50 29.50
<b>Hacktäschli</b> Kartoffelstock · Saucen-Seeli · Gemüse	25.50	30.00
<b>Paniertes Schweinskotelette</b> Pommes Frites · Gemüsebouquet Oder Salat		38.00
<b>Ähti Lozärner Chögelpastete</b> Fritschi-Pastetli · Safrankalbsvoressen Brätkügeli · Champignons · Sultaninen Buttererbsli		37.50
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> Pommes Frites · Gemüse-Bouquet oder Salat		49.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> Butterleber · goldbraune Rösti		39.00
<b>Rindsfilet-Geschnetzertes Stroganoff</b> Peperonistreifen · Essiggurken · Champignons Sauerrahm · Reis		44.00
<b>Halbes Poulet im Chörbli</b> „es het, solangs het“  (30 Minuten Wartezeit) Koriander-Aji Sauce · Pommes Frites oder Salat		29.00
<b>Pulled-Chicken im Burger Bun</b> Gurken · Tomaten · Zwiebeln Mit Pommes Frites oder Salat		25.00 + 6.00

## Fisch

	klein	gross
<b>Zander-Knusperli</b> im Bier-Teig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder Salat	26.50	31.50
<b>Wolfsbarsch-Filet</b>  Würzige Peperoni-Tomatensauce • Reis		35.50

## Fleischlos glücklich

<b>Lauch-Ofetori Vegi</b> Kartoffelstock • Ei Überbacken mit Reibkäse	26.50
<b>Linguine mit Lauch</b>   Zitronensauce	26.50
<b>Geschnetzeltes Planted Meat</b>   Linguine mit Pilzen Vegane Rahmsauce	34.00

## Süßes zum Abschluss

### **Tagesdessert**

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 11.00

### **Warme Apfelchüechli**

Zimtzucker • Vanilleglace 13.50

### **Caramelchöpfli**

Schlagrahm • Früchtegarnitur 12.50

### **Schokoladen-Tassenkuchen (Mug-Cake)**

Schlagrahm 12.00  
 Mit 1 Kugel Vanille-Glace + 2.50

### **Gerührter Eiskaffee Schiff-Style**

Sämig & knusprig zugleich 12.50  
 Mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör 13.50

### **Coupe Wasserturm**

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce • Rahm • Mandelsplitter 12.50  
 Mini-Coupe mit 2 Kugeln Glace 10.00

### **Sorbet Colonel**

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 10.00

### **Kugel Glace**

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca  
 Zitronensorbet pro Kugel 4.10

### **Kugel hausgemachte Glace**

Sauerrahmglace mit Ahorn-Sirup pro Kugel 4.80

### **Portion Rahm**

1.50

## Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken,  
inklusive 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**

Zander • Deutschland

Wolfsbarsch • Türkei

Eier, Milchprodukte • Luzern, Schweiz

Parmesan • Italien

Ziegenkäse • Frankreich