

Vorspeisen und Suppen

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 11.00

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck für 1 19.50
 Bergkäse • Essiggurken • Brot für 2 25.00
für 3 35.00

Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons 11.00
 Dressing nach Wahl

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten 15.50
 Croûtons • Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Himbeer-Vinaigrette 

	klein	gross
Tagessuppe		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	9.00	13.50

Zucchini-Knoblauch-Suppe  
 Hafer- und Kokosmilch • Rucola 14.50

Rindsbouillon 
 Gemüsestreifen 12.00

Kalte Gerichte und Salate

Rindstatar

Toastbrot • Butter	70g	26.00
	140g	35.00
Mit Sherry		+6.00
Mit Portion Pommes Frites		+8.00

Couscous-Hummus-Randen-Tatar

Couscous • Kichererbsen-Hummus • Randenwürfel Tortilla Chips		23.50
---	--	-------

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl		15.50
--	--	-------

Wurst-Käsesalat

Cervelat • Gruyère • Essiggurken • French-Dressing Cherry-Tomaten • Blattsalatbeet	klein	19.50
	gross	25.00

Raumlachs-Poké-Bowl

Raumlachs-Rückenfilet • Basmati-Reis Gurken • Radieschen • Gemüse-Spaghetti Cherry-Tomaten • Koriander		33.00
--	--	-------

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 Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	79.00
Rib Eye Steak 300g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	65.00
Rindsfilet 200g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	69.00
Krosser Schweinebauch 300g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	29.50

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		23.50
Pommes Frites oder goldbraune Rösti		29.50
Blattsalate		29.50
Handgeformte Hacktätschli Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	28.00	32.50
Paniertes Schweinskotelette Mit Pommes Frites oder Blattsalaten		32.50



Kalb und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber Röstzwiebeln • goldbraune Rösti		39.50
Ähti Lozärner Chögelipastete Fritschli-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli		39.50
Halbes Poulet im Chörbli «es het, solangs het» (30 Minuten Wartezeit) Pommery-Senf-Sauce • Pommes Frites oder Blattsalate		29.50

Fisch

	Klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	29.00	34.00
Riesenkrevetten « Black Tiger » Knoblauch-Petersilien-Butter-Sauce Basmati-Reis • Gemüse-Bouquet		39.50

Fleischlos glücklich

Couscous-Hummus-Randen-Tatar   Couscous • Kichererbsen-Hummus • Randenwürfel Tortilla Chips	23.50
Gemüse-Frühlingsrollen   Sweet-Chili-Sauce • Basmati-Reis • Gemüse-Spaghetti	26.50
Orientalischer Gemüse-Eintopf mit Couscous   Tomatensauce • Auberginen • Zucchetti • Kichererbsen Rote Peperoni • Mandeln • Kartoffeln	26.50

Süßes zum Abschluss

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 12.00

Melonen-Cocktail mit Vanille-Kokossauce

Erdbeer-Glace 12.50

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 13.50

Gerührter Eiskaffee Schiff-Style

Sämig & knusprig zugleich 12.50

Mit einem Schuss «Alti-Buure Zwätschge» Likör 13.50

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce
Rahm • Mandelsplitter 13.00

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.00

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 12.50

Erfrischende Frappés

2 Kugeln Glace mit Milch gemixt
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca 11.00

Kugel Glace nach Wahl

Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca
Zitronensorbet pro Kugel 4.20

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 • Estland

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien