

Menüvorschläge

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

Vegetarisch oder vegan ernährende Gäste sowie für 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 Lieblingsmenu 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 • French Dressing Balsamico Dressing	
Kräuterschaumsuppe • Croutons	
Kartoffelcremesuppe • Knusperspeck • Croutons	
Rindsbouillon • Einlage nach Wahl (Kräuterflädli • Backerbsen • Eierfäden)	
Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli	
Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing	
Schweizer Wasserbüffeltatar • Toastbrot • Butter	+ 7.00
Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern	+ 6.00
Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Crostinis	+ 6.00
Egli-Knusperli • Tartarsauce	+ 6.00
Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat	+ 7.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Hackbraten in Rotweinsauce • Kartoffelstock • Saucenseeli • Rüebliduo	39	49	59
Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce • Kartoffelstock • buntes Gemüse	46	56	66
Kalbs-Voessen (Ragout) Grossmutter Art • Butternudeln • buntes Gemüse	46	56	66
Chöngelibraten • Wurzelgemüse • Kartoffelstock	39	49	59
Schweins-Carréebraten • Pilzrahmsauce • Butternudeln • buntes Gemüse	38	48	58
Ossobucco Cremolata • Wurzelgemüse • Knoblauch • Zitrone • Polenta	42	52	62

Desserts

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse
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.

Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

Kartoffelcremesuppe • Knusperspeck • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Wasserbüffeltatar • Toastbrot • Butter

+ 7.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern

+ 6.00

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Crostinis

+ 6.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce

+ 6.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat

+ 7.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge 4 Gänge

Handgeformte Hacktätschli • Kartoffelstock • Saucenseeli • Buntes Gemüse

39 49 59

Ähti Lozärner Chöglipastete

Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen eingelegt in Cognac
Buttererbsli

46 56 66

Hausgemachte Schweinsbratwurst

Zwiebelsauce • Pommes Frites oder Rösti

39 49 59

Fleischvogel • Jus • sämige Polenta • Saisongemüse

40 50 60

Pouletgeschnetztes Cazimir • Currysauce • Reisring • Früchtegarnitur

39 49 59

Desserts

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse

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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Wasserbüffeltatar • Toastbrot • Butter + 7.00

Vitello Tonnato • pochirtes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 6.00

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Crostinis + 6.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 6.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 7.00

Hauptgänge

2 Gänge 3 Gänge 4 Gänge

Knochengereiftes Obwaldner Rinds-Entrecôte
mit bunter Gemüse garnitur 59 69 79

Schweizer Rindsfilet (200g)
serviert auf Ratatouille-Gemüse 69 79 89

Southbend Trilogie Classic
Tranchen von Rinds-Entrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust
auf Gemüsebeet serviert 58 68 78

Maispoulardenbrust
auf Blattspinat serviert 44 54 64

Desserts

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse

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 • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

Kartoffelcremesuppe • Knusperspeck • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Im Ofen geröstetes Markbein • Salatbouquet • Balsamico Dressing

Schweizer Wasserbüffeltatar • Toastbrot • Butter + 7.00

Vitello Tonnato • pochiertes Kalbfleisch • Thunfischsauce • Kapern + 6.00

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Crostinis + 6.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 6.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 7.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Rosa gebratenes Roastbeef • Sauce Hollandaise oder Rosmarinjus Pommes frites • buntes Gemüse	49	59	69
Kalbssteak niedergegart im Kräutermantel • Rosmarinkartoffeln • grüne Bohnen	68	78	88
Gebratenes Zanderfilet • Reis • Schmortomaten	46	56	66
Gebratene Lachstranche Safransauce Risotto	40	50	60

Desserts

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse

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

Fleischlos glücklich Es geht auch ohne...

Vorspeisen • Suppen

Bunte Blattsalate • French Dressing | Balsamico Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

Kartoffelcremesuppe • Croutons

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

Randencarpaccio • Dallenwiler Geisskäsli

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Crostinis + 6.00

Egli-Knusperli • Tartarsauce + 6.00

Felchenfilet Luzerner Art • Blattspinat + 7.00

Hauptgänge

	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge
Käse-Hörnli • Toggenburger Bergkäse • Röstzwiebeln • Beilagen Salat	35	45	55
Spinat-Ricotta-Ravioli • Kräuterschaum • glasierte Randenwürfel	35	45	55
Gemüse-Curry • Reisring • Früchtegarnitur	38	48	58
Pochiertes Forellenfilet • Kräuterrahmsauce • Butterreis • Blattspinat	45	55	65
Egli-Knusperli • Tartarsauce • Pommes Frites	39	49	59

Desserts

Brönnti Creme • caramelisierte Nüsse

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