

Vorspeisen und Suppen

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 10.00

Schiffplättli

Rohschinken • Salsiz • Rauchspeck	für 1	17.50
Bergkäse • Essiggurken • Brot	für 2	23.00
	für 3	30.00

Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons
 Dressing nach Wahl 9.80

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten
 Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl 13.50

Spinatsalat Vegan

Jungspinat • geröstete Macadamia Nüsse • Beeren
 Holunder Vinaigrette 15.50

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Holunder-Vinaigrette Vegan 

klein gross

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiter! 7.50 11.00

Tom Kha Gai

Thailändische Suppe • Kokosmilch • Zitronengras 12.50
 Mit Pouletstreifen 16.50

Kalte Gerichte und Salate

	klein	gross
Karamellisierter Ziegenkäse Randencarpaccio • Cranberry Chutney • Salatbouquet	17.50	24.00
Rindstatar Toastbrot • Toastbrot	70g 140g	25.00 32.00
Mit Portion Farmer Pommes Frites		+ 6.00
Wurst-Käsesalat   Cervelat • Toggenburger Bergkäse • Essiggurken French Dressing • Cherry-Tomaten • Blattsalatbeet	18.00	24.00
007 – geschüttelt, nicht gerührt Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl		13.50
Papaya Salat Pikant marinierte Cocktailcrevetten • Papaya-Streifen Gemüsestreifen • Salatnest • hausgemachte Brotchips		29.00
Quinoa Bowl Vegan  Quinoa • Avocado • geröstete Kichererbsen • frische Minze Jungspinat • Cherry-Tomaten		25.00
Pikant-würziger Couscous Salat Vegan  Hausgemachte Falafel • Cherry-Tomaten		26.50

Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.

Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischezucker;
es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

Côte de bœuf 400g  	Mit Farmer Pommes Frites • kleines Gemüse-Bouquet Oder mit Blattsalaten	69.00
Rib Eye Steak 300g  	Mit Farmer Pommes Frites • kleines Gemüse-Bouquet Oder mit Blattsalaten	56.00
Rindsfilet 200g  	Mit Farmer Pommes Frites • kleines Gemüse-Bouquet Oder mit Blattsalaten	59.50
Knuspriger Schweinebauch 300g  	Asia Style • Farmer Pommes Frites • Grillgemüse	27.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Habanero Cocktail Sauce • Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezial-Salze

Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen!

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Schiff-Hits vom Schwein

	klein	gross
Wiesners Schweinsbratwurst 220g		
Rezept der Familie Wiesner		
Zwiebelsauce		
Mit Hausbrot		22.50
Farmer Pommes Frites oder goldbrauner Rösti		29.00
Blattsalaten		29.00
 Handgeformte Hacktätschli		
Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	24.00	29.00
 Schweineschnitzel mit Panko paniert		
Mit Farmer Pommes Frites oder Blattsalaten	24.00	29.00

Kalb und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber		
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti		37.00
 Ähti Lozärner Chögelipastete		
Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Champignons • Sultaninen		
Butter-Erbsli		37.50
 Halbes Poulet im Chörbli „es het, solangs het“  		
(30 Minuten Wartezeit)		
Koriander-Aji Sauce • Farmer Pommes Frites oder Blattsalaten		29.00
 Pulled Chicken im Pitabrot		
Habanero Cocktail-Sauce • Röstzwiebeln		24.00
Mit Farmer Pommes Frites oder Blattsalaten		+6.00

Fisch

	klein	gross
Zander-Knusperli im Tempura-Teig gebacken Tartarsauce • Farmer Pommes Frites oder Blattsalaten	26.00	31.00
Gebratener Wolfsbarsch Rote Curry-Sauce • Couscous • Grillgemüse		33.00

Fleischlos glücklich

Pesto-Gnocchi Tomatensauce • Jungspinat		25.00
Kichererbsen Kokos Curry Kichererbsen • Kokosmilch • Reis	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> Vegan </div>	26.00
Hausgemachte Falafel Würziger Couscous • Kräutersauerrahm	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> Vegan </div>	26.50
Käse-Fondue Moitié-Moitié Aus der Slowfood „Fromagerie de Marsens“ (Freiburg) Gruyère • Vacherin Brotwürfel • Kartoffeln	220g Käse je Portion	31.00

Süßes zum Abschluss

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 9.50

Gefülltes Blätterteig-Cornet

Vanillemousse • marinierte Beeren 13.00

Mango-Salat

Marinierte Mango • Basilikum-Sorbet 12.50

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 12.00

Gerührter Eiskaffee Schiff-Style

sämig & knusprig zugleich 11.50

Mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör 12.50

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce • Rahm • Mandelsplitter 11.50

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Glace 9.00

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 9.50

Erfrischende Frappés 2 Kugeln Glace mit Milch gemixt

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca 9.80

Kugel Glace

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca
 Zitronensorbet • Basilikumsorbet 3.90

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

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Fischdeklaration

Wolfsbarsch • Türkei
Zander • Estland
Cocktailcrevetten • Dänemark

Eier, Milchprodukte • Luzern, Schweiz
Ziegenkäse • Frankreich
Parmesan • Italien