

## Zum Apéro

### **Schiffplättli**

Rohschinken • Salsiz • Rauchspeck  
 Bergkäse • Essiggemüse • Hausbrot

für 1	17.50
für 2	23.00
für 3	30.00

### **Hausgemachtes Trockenfleisch**

Olivenöl • grober Pfeffer • Hausbrot

für 1	21.00
für 2	27.00
für 3	32.00

### **Cremiger Ziegenfrischkäse**

Oliven • Dörrtomaten • knusprige Brotchips

16.50

### **Rindstatar**

Toastbrot • Butter

70g	24.00
-----	-------

### **Karamellierte Nüsse im Glas**

Cashewnüsse • Mandeln • Haselnüsse • Baumnüsse  
 Fleur de Sel • Kräuter

6.50

## Kalte Vorspeisen und Suppen

### **Bunte Blattsalate**

Dressing nach Wahl 9.80

### **007 – geschüttelt, nicht gerührt**

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten  
Kerne • Toggenburger Bergkäse • Dressing nach Wahl 12.80

### **Hausgemachte Dressing**

Himbeer • French • Balsamico

### **Tagessuppe**

Fragen Sie unsere Mitarbeiter! 8.50

### **Kräftige Rindsbouillon**

Siedfleisch • Wurzelgemüse • frische Kräuter 11.50

### **Gazpacho**













Geeiste Gurken-Tomatensuppe • Croutons • Cherry-Tomaten 12.00

## Kalte Gerichte und Salate

	klein	gross
<b>Wurst-Käsesalat</b>   Cervelat • Toggenburger Bergkäse • Essiggurken French Dressing • Cherry-Tomaten • Blattsalatbeet	17.50	23.00
<b>Melonen mit Rohschinken</b>   Früchtegarnitur	17.50	23.00
<b>Büffelmozzarella</b> Mehrfarbige Cherry-Tomaten-Salat • Basilikum Knuspriges Crostini	17.50	22.50
<b>Poulet-Curry-Salat</b>   Im Salatnest • Früchtegarnitur		27.50
<b>Bunte Salatschüssel</b> Blattsalate • Gurken • Tomaten • Mais • Gemüsestreifen Rote Zwiebeln		18.50
mit knusprig gebratenen Feta-Würfel		24.50
mit grilliertem Crevetten-Spies		34.00
<b>Rindstatar</b> Toastbrot • Butter	70g	24.00
	140g	32.00
mit Portion Pommes Frites		+ 6.00

## 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.

<b>Côte de Bœuf Gentlemens Cut</b> 450g  	65.00
drei Wochen am Knochen gereift	
<b>Entrecôte Ladies Cut</b> 200g  	49.00
drei Wochen am Knochen gereift	
<b>Rib Eye Steak</b> 300g  	54.00
<b>Rindsfilet</b> 200g  	59.50
<b>Schweinskotelette</b> 400g  	38.00
mit knuspriger dicker Speckschwarte	
<b>Kross gebratener Schweinebauch</b> 300g  	24.50

Die erste Beilage ist inklusive, jede weitere Beilage CHF 6.00



- Pommes Frites 
- neue Kräuter-Bratkartoffeln 
- Rösti 
- Käsehörnli
- Trockenreis 
- Buntes Pfannengemüse 
- mit bunten Salaten

Zu allen Fleischgerichten gibt es  
 Dreierlei Spezial-Salze • hausgemachte BBQ Sauce • Kräuterbutter • Jus

## Schiff-Hits vom Schwein

	klein	gross
<b>Wiesners Schweinsbratwurst</b> 220g		
Zwiebelsauce		
mit Hausbrot		21.50
mit goldbrauner Rösti, Pommes Frites oder Salat		28.50
 <b>Hacktätschli</b>		
Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüsegarntur	23.00	29.00
 <b>Pulled Pork Burger</b>		
BBQ-Sauce • Chabis-Salat • Röstzwiebeln		
Kräuter-Crème fraîche		21.00
mit Portion Pommes Frites oder Salat		+ 6.00
 <b>Kalb und Poulet</b>		
 <b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>		
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti		36.50
 <b>Ähti Lozärner Chögelpastete</b>		
Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen		
Butter-Erbsli		36.50
 <b>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</b>		
Champignon-Rahmsauce • goldbraune Rösti • Gemüsebouquet		42.00
 <b>Panierte hausgemachte Poulet-Knusperli</b>		
Tartarsauce • Pommes Frites oder bunte Salate		24.50

## Fisch

	klein	gross
<b>Egli-Knusperli</b> im Bierteig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder bunte Salate	26.00	31.00
<b>Gebratene Riesencrevetten</b>   nach Art des Hauses • Tomaten • Kräuter • Knoblauch Olivenöl • Trockenreis		34.00

## Fleischlos glücklich

<b>Käse-Hörnli</b> Toggenburger Bergkäse • Röstzwiebeln		23.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Ravioli</b> Basilikum Pesto • gehobelter Bergkäse		24.50
<b>Kurz gebratenes Sommergemüse</b> gebackene Couscous-Feta-Bällchen • Kräuterjoghurt-Dip		24.50
<b>Gemüse-Quiche</b> Buntes Salatbouquet • Dressing nach Wahl		19.50

## Süßes zum Abschluss

### **Tagesdessert**

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 8.50

### **Gefülltes Blätterteig-Cornet**

Schokoladenmousse • marinierte Beeren 13.00

### **Warme Apfelchüechli**

Zimtzucker • Vanilleglace 12.00

### **Blaubeeren-Mousse**

Mango-Passionsfruchtsauce • knusprige Mandelhippe 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

### **Spicy Lemon**

2 Kugel Zitronensorbet • Spicy Ginger Beer 9.50

### **Sorbet Schiff**

hausgemachtes Melonensorbet • Portwein 8.50

### **Kugel Glace**

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca  
 Zitronensorbet 3.90

### **Kugel hausgemachte Glace**

Melonensorbet 4.50

### **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 als Fitnessteller zubereitet werden.

 = glutenfrei

 = laktosefrei

### Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

### Fischdeklaration

Tagesfisch • Tagesangebot  
Lachs • Norwegen  
Egli • Estland  
Crevetten • Vietnam

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