

Menüvorschläge 2025

Preisänderungen vorbehalten

(Restauration nur über Schiffsbetrieb)

<u>Salate</u>	<u>Fr.</u>
Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
<u>Suppe</u>	
Bouillon mit Flädli	6.00
Tomatencremé	6.50
Rieslingsuppe	7.00
<u>Vorspeisen</u>	
Pastetli mit Pilzfüllung	6.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce	7.50
Fagottini di Tartufo an Basilikumrahmsauce	
<u>Menues</u>	
1. Schweinsgeschnetztes, Gratin, 2 Gemüse	28.00
2. Schweinscarreebraten, Kartoffelstock, Bohnen, Tomate	29.50
3. Kalbsbraten, Croquetten, 2 Gemüse	35.00
4. Kalbsgeschnetztes, Gratin, 2 Gemüse	32.00
5. Heisser Schinken, Gratin, gemischter Salat	26.00
6. Fondue Chinoise (Schwein, Rind, Kalb), 250 gr. 4 Saucen, (Knobli, Curry, Tartar, Cocktail) Gschwelti	43.00
7. Riz Casimir mit Pouletfleisch	18.00
8. Schweinssteak an Morchelsauce, Pommes, 2 Gemüse	33.50
9. Spaghetti Bolognese	20.00
10. Reichhaltiges kaltes Buffet Käse-, Fleisch-, Fischplatte, Terrine, Pastete, Roastbeef, Tomatensalat mit Mozzarella, 6 Sorten Salat, Gefüllte Eier, Versch. Brot,-Brötli, Toast	50.00
11. Reichhaltiges Frühstück-Buffet Kaffee, Milch, Ovo, Schoggi, Tee, Orangenjus Versch. Brot, Brötli, Gipfeli, Zopf, Butter, Konfitüre, Käse-, Fleisch-, Lachsplatte, Birchenmus, Flöckli, Eier zum selber kochen, Rührei und Speck	29.00
12. Traditionelles Käse-Fondue à discretion mit Brot	23.00

- | | |
|---|--------------|
| 13. Raclette à discretion mit 3 Sorten Käse (Natur, Knoblauch, Pfeffer), Kartoffeln, Gurken, Silberzwiebeln, Ananas und Oliven | 25.00 |
| 14. Chretzer à discretion etwas Chnusperli mit Tartarsauce, Brot (Chretzer ist der Hauptfisch) | 33.00 |
| XL Pouletflügeli mit Pommes frites à discretion | |
| 15. Ketchup und Sweet Chili Sauce
Nach Rezept von Bruno und Anni Stäheli | 26.00 |
| 16. Fitnessteller mit assortieren Salaten
Zanderknusperli mit Tartarsauce | 26.00 |
| 17. Fitnessteller mit assortierten Salaten
Schweinssteak vom Hals (200 gr.) und Kräuterbutter | 23.00 |
| 18. Fitnessteller mit assortieren Salaten
4 Pouletflügeli
Nachservice pro Flügeli Fr. 2.90 | 23.00 |

Beilagen: zum Teil mit Aufpreis

Gratin, Kartoffelstock, Pommes frites, Teigwaren, Croquettes

**(Es sind nur einheitliche Menüs möglich.
Bestellte Menge muss verrechnet werden!)**

Dessert

- | | |
|---|--------------|
| Hausgemachter Fruchtsalat | 9.50 |
| Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé | 11.00 |
| Caramelköpflerli mit Rahm und Früchten garniert | 5.50 |
| Zwetschensorbet mit Vieille Prune | 10.50 |
| Mango Passionsfruchtsorbet mit Aperol | 10.50 |
| Süssmostsorbet mit Calvados | 10.50 |
| Coupe Romanoff (Saison) | 10.50 |
| Hausgemachte Torten: | |
| Rüebli, Schwarzwälder, Quark, Ananas, Baileys | 5.50 |

Wir haben eine grosse Auswahl an Glacé variabel
Wählen Sie ab unserer Glacé- Karte selber aus

Dessertbuffet: pro Pers.

2 Verschiedene Torten, Schoggimousse, Tiramisu, Fruchtsalat, Caramelköpfchen, Himbeertraum, Glacé **14.00**

Apéro

Laugen- o. Semmeli-Sandwiches (gemischt)	4.00
Schinkengipfeli	1.50
Mini – Chüechli	1.00
Mini – Pizzetten	1.20

Snacks (Chips, Nüssli, Snacketti, Soletti) pro Pers. 2.00

Canapé Rechteckig 4.50
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +0.40
Aufpreis

Canape Dreieckig 3.00
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +.60
Aufpreis

Amuses- Bouches ¼ 2.40
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +0.30
Aufpreis

Party Brot Gefüllt mit Mousse, pro Pers.) . (2 Stk. à 50gr)	7.00
Fleisch oder Käse (rund oder eckig)	6.00
Mostbröckli, Rohschinken , Lachs	+1.00

Meterbrote gefüllt	
Schinken, Salami, Käse, Camenbert	70.00

Gemüsedip mit 2 Saucen, Cocktail, Tartar	
Gurken, Rettich, Ruebli, Peperoni,	7.00
Stangensellerie	

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in CHF. inkl. 8.1 % Mwst.