



SPEISEN ANGEBOT

Salate

Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten und Kernenmix
CHF 9.50

Gemischter saisonaler Salat
CHF 12.00

Blattsalat mit Parmesanspänen an Balsamico Dressing
CHF 13.50

Tomatensalat mit Rucola und Mozzarella
CHF 15.50

Suppen

Rüebli Cremesuppe mit Ingwer und Schnittlauch
CHF 9.00

Saison Cremesuppe wie Bärlauch-, Spargel-, Marroni-
oder Pilzcremesuppe
CHF 9.50

Vorspeisen

Zweierlei Melonenfächer mit Rohschinken garniert
CHF 15.50

Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Salaten garniert
CHF 19.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
CHF 22.00

Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thonsauce, Kapern,
Zwiebelringe & Cherrytomaten
CHF 22.00



Sommerhits

Fleisch- und Käsespezialitäten auf dem Holzbrett
Auswahl auf dem Buffet zur Selbstbedienung mit
Trockenfleisch, Schinken, Salami, weich- und Hartkäse (am Stück),
Garnitur mit Trauben, Nüssen, Essiggurken, Kapernäpfel, Feigensenf usw.
und Brotauswahl (Beda Beck)
pro Personen CHF 26.00 (mind. 10 Personen)

Roastbeef fein aufgeschnitten mit Gran Padano Spänen, 4 Saisonale
Salate und Brotauswahl
CHF 29.00

Wurst-Chäs Salat mit Essiggurken an feiner Senfsauce, 4 saisonale
Salate und Brotauswahl
CHF 21.00

Traditionelles / Bodenständiges

Hausgemachte Gerstensuppe mit Gemüsewürfel und Kräutern, abgerundet
mit Rahm und Wurstrugel, serviert mit Brotauswahl
CHF 17.50

«Äplermagronen» mit Kartoffelwürfel, Magronen, Rahm, Zwiebeln, mit
oder ohne Speck und mit Käse überbacken
CHF 21.00

Apfelmus zu «Äplermagronen»
CHF 5.00

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat und buntem Blattsalat,
mit Senf- und Brotauswahl
CHF 30.00

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Erbsli/Rüebbligemüse
CHF 29.00



Schweinefleisch

Geschnetzeltes an Paprikarahmsauce, Spätzli oder Risotto und
buntes Gemüseallerlei
CHF 29.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, Teigwaren und Saisongemüse
CHF 36.00

Schweinscarrébraten an Kräuterrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse
CHF 38.00

Schweinsfilet am Stück mit Cognacrahmsauce, Beilage nach Wahl
und Saisongemüse
CHF 39.50

Pouletfleisch

Pouletbruststreifen mit leichter Zitronensauce oder Currysauce mit Kokosmilch,
Früchtespiess, Pilawreis und saisonales Gemüse
CHF 29.50

Kalbfleisch

Geschnetzeltes «Zürcher Art» an Pilzrahmsauce, breite Nudeln und Saisongemüse
CHF 39.50

alternativ Geschnetzeltes mit Morchelrahmsauce, Nudeln und Saisongemüse
CHF 44.00

Kalbsschulterbraten an Calvados- oder Kräutersauce, Kartoffelstock
und Saisongemüse
CHF 39.00

Rindfleisch

Rindshuftstreifen «Stroganoff», Trockenreis und Erbsli/Rüebbligemüse
CHF 39.00

Rindsschulterschmorbraten «Burgunderart», Kartoffelstock und Saisongemüse
CHF 38.00



Fisch

Forellenfilet gebraten mit Mandeln, Butterkartoffeln und Blattspinat
CHF 38.00

Trio von Lachs, Forelle und Zander an sämiger Dillrahmsauce, Wildmischreis
oder Schnittlauchkartoffeln und Broccoli
CHF 39.50

vegetarisch / vegan als Fleischalternative

Pilzragout mit Kokosmilch und einem Hauch Curry
CHF 30.00

Kichererbsen mit Peperoniwürfel an Tomatensauce
CHF 30.00

Wurzelgemüseragout mit Soja-Cognacsauce
CHF 30.00

Beilagen analog Menü der Gäste mit Fleisch-Komponente

Wir bitten Sie sich aus unserem Angebot für alle Ihre Gäste die gleichen Speisen auszusuchen, die Sättigungsbeilage kann ausgetauscht werden.

Selbstverständlich kann eine vegetarische / vegane Fleischalternative für einzelne Gäste bestellt werden.

Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten können unter Neuberechnung berücksichtigt werden.

Preise inkl. 8.1% MwSt. sowie Vorbereitung- & Fahrstunden von
Schiff- & Service Crew.

Welcome aboard- damit Ihre Freier zu einem unvergesslichen Anlass wird, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite und beraten Sie gerne bei der Auswahl von Speis & Trank.

Brigitte & René Hirsbrunner mit Crew