

## Themenfahrten Saisonprogramm 2023bis März 2024 Rundfahrten ab/ an Salzstadel Schaffhausen


### Schiffer-Zmorge à discrétion

<p>Sonntag, 04. Juni, 02. Juli, 20. August, 24. September, 29 Oktober, 03. Dezember 2023</p> <p>Sonntag 14. Januar, 04. Februar 2024</p> <p><b>Einstieg:</b> ab 09:00 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 09:30 Uhr  <b>Ankunft:</b> 11:30 Uhr</p>	<p><b>Schiffer-Zmorge-Buffer</b>  Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade, Orangensaft, Fleisch- und Käseplatte, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Birchermüesli, Cornflakes, Zopf, Gipfel, verschiedene Brote, Früchteplatte, Räucherfisch- und Eierplatte, Antipasti usw. sowie ein Glas Prosecco.</p> <p><b>Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 62.00  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 31.00</p>
---	---


### Pfingst- Spargel Plausch

<p>Pfingst-Sonntag 28. Mai 2023</p> <p><b>Einstieg:</b> ab 11:30 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 12:00 Uhr  <b>Ankunft:</b> 15:15 Uhr</p>	<p>Spargelcremesuppe mit Bärlauchstreifen</p> <p>Blattsalat mit knackigen Spargelspänen und Champignons</p> <p>Kalbsmedaillon mit gemischten Spargeln, Orangen-Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln</p> <p>Überraschungsdessert-Teller</p> <p><b>Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 80.00  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 40.00</p>
--	--

### 1.August-Fahrt „Highlight“ Feuerwerk in Stein a. Rhein

<p>Dienstag, 1. August 2023</p> <p><b>Einstieg:</b> ab 18:15 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 18:45 Uhr  <b>Ankunft:</b> 23:30 Uhr</p> 	<p>Vorspeisebuffet mit sommerlichen Spezialitäten</p> <p>Trio vom Rind, Kalb und Schwein am Madeirasauce, Rahm-Risotto und buntes Gemüseallerlei</p> <p>Dessertbuffet «National»</p> <p><b>Preis Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 99.00 <b>Feuerwerk Abgabe</b>  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 60.00 <b>inbegriffen</b></p>
--	---

## Wild Fahrt

<p><b>Sonntag, 05. November 2023</b></p> <p><b>Einstieg:</b> ab 11:30 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 12:00 Uhr  <b>Ankunft:</b> 15:15 Uhr</p> 	<p>Bunter Blattsalat mit Pilzen und Kernen</p> <p>Hirschmedaillon auf Preiselbeeren- Ginsauce, hausgemachte Spätzle mit Sesam, Rotkraut mit Kastanien und Wildgarnitur mit Früchten</p> <p>Vermicelles-Mousse mit Herbstfrüchten garniert</p> <p><b>Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 78.00  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 39.00</p>
---	---

## Fondue-Schiff à discrétion

<p><b>Sonntag 19. November, 10. Dezember 2023</b></p> <p><b>Sonntag 28. Januar und 25. Februar 2024</b></p> <p><b>Einstieg:</b> ab 11:30 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 12:00 Uhr  <b>Ankunft:</b> 15:15 Uhr</p> 	<p>Hausgemachte Spezial- Käsemischung mit verschiedenen Sorten Brotwürfeli, Gschwellti, Fruchtstücke, Trauben, Essiggurken, Silberzwiebeln, Champignons, Maisköbli, Oliven, usw. sowie diverse Gewürze und einem «Verdauer»</p> <p>Leichtes Panna Cotta mit Mango</p> <p><b>Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 65.00  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 32.50</p>
--	---

## Fahrt in das neue Jahr

<p><b>Montag 01. Januar 2024</b></p> <p><b>Einstieg:</b> ab 11:30 Uhr  <b>Abfahrt:</b> 12:00 Uhr  <b>Ankunft:</b> 15:15 Uhr</p> 	<p>Bunter Blattsalat mit Speckwürfel und Baumüssen</p> <p>Schweinefilet am Stück gebraten mit Calvadosauce hausgemachte Spätzli und Gemüseallerlei</p> <p>Dreierlei Mousse garniert mit Früchten</p> <p><b>Gastro Angebot inklusiv Schifffahrt:</b>  Erwachsene CHF 69.00  Kinder 4 bis 12 Jahre CHF 34.50</p>
---	--



Anmeldung erforderlich bei Stoll Schifffahrten AG:  
Telefon +41(0)52 624 07 07 oder [info@stoll-schifffahrten.ch](mailto:info@stoll-schifffahrten.ch)

Wellcome aboard- die Crew der MS Albatros freut sich sehr darauf,  
Sie und Ihre Begleitung an Bord begrüßen & verwöhnen zu dürfen.

**Ihre Gastgeber Brigitte & René Hirsbrunner mit Crew**