



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 14.00

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 19.00



Sommerhits

Wurst-Chäs Salat mit Essiggurken an feiner Senfsauce, 4 Saisonale Salate und Brotauswahl
CHF 20.50

Roastbeef fein aufgeschnitten mit Gran Padano Spänen, 4 Saisonale Salate und Brotauswahl
CHF 28.00

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 20.50

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

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Erbsli/Rübligemüse
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 36.00

Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin oder
Spätzli und Saisongemüse
CHF 49.50

Rindfleisch

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

Rindsschulterschmorbraten «Burgunderart», Kartoffelstock und Saisongemüse
CHF 37.50

Fisch

Forellenfilet gebraten mit Mandeln, Butterkartoffeln und Blattspinat
CHF 35.00

Trio von Lachs, Forelle und Zander an sämiger Dillrahmsauce, Wildmischreis
oder Schnittlauchkartoffeln und Broccoli
CHF 39.00



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

DESSERT

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
pro Portion CHF 9.50

Gebrannte Süssmost-Cremé mit Calvados
pro Portion CHF 9.50

Mousse au Chocolat blanc et noir garniert
pro Portion CHF 13.50

Panna Cotta mit Waldbeeren- oder Mango Topping garniert
pro Portion CHF 9.90

Saison Glace Parfait garniert und mit Rahm
pro Portion CHF 9.50

Tiramisu mit Amaretto Likör
pro Portion CHF 13.00

Dessertteller nach Saison mit 3 Komponenten garniert
pro Portion CHF 16.50

Saisonales Dessertbuffet mit 4 Komponenten
pro Person CHF 19.50

Diverse Tortenstücke
pro Stück CHF 6.90



Mini Patisserie

(z. B. Fruchttörtli, Mohrenkopf, Crèmeschnitte, Vanille-Cornets, Mocca- Eclair, Zitronen-Roulade, Kirschli, Ananas-Royal (**mindestens 10 Stück pro Sorte**)
pro Stück CHF 4.00

assortiertes Butterkonfekt zum Kaffee auf dem Tisch eingesetzt
à 250g (Basis 4 Personen)
pro 250g CHF 25.50

Käse assortiert am Stück auf Holzplatte mit Feigensenf und Nüssen, Trauben etc.
garniert sowie Brotauswahl (**mindestens 10 Portionen**)
pro Portion CHF 18.50

Wir bitten Sie sich aus unserem Angebot für alle Ihre Gäste die gleichen Speisen auszusuchen.

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
