

Weihnachten 2023

Zander-Saltimbocca
aus deutschem Wildfang
auf Honig-Sauerkraut

14.50

oder

Apfel-Crème-Süppchen mit Zimt

Saiblingsfilet «Zuger Art»

Gemüsebeet | leichte Kräutersauce | Schnittlauchkartoffeln

46.00

oder

Kalbs-Steak

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüseauswahl

46.00

Crème Bavaroise

mit Himbeer-Coulis

12.50

Menupreis CHF 66.- p. P.

Stephanstag 2023

Schweins-Filet-Medaillon
auf Basmati-Reis | Curry-Sauce

14.50

oder

Kleines Fischsüppchen von Süsswasserfischen
mit Safran und Knoblauch-Toast

Egli-Filets aus deutschem Wildfang

«Grenobler-Art»

Blattspinat | Zitronen-Tomaten-Würfeli und Kapern | Schnittlauchkartoffeln

46.00

oder

Entrecôte vom Schweizer Rindli
Café de Paris | Kartoffelgratin | Gemüseauswahl

46.00

Baumkuchen

Röteli-Glacé

12.50

Menupreis CHF 66.- p. P.



Silvester 2023

Aperitif-Buffer

Rosé Prosecco | Werner vom Arenberg | Orangenjus | Mineral

Schinken-Gipfeli | Tartarbrötli | Lachstarterbrötli | Crostini mit Peperoni | Tomaten-Mozzarella-Spiessli | Riesencrevetten mit Knoblauchöl | marinierte Oliven | Parmesanwürfeli

Gebeizter Saibling von der Zucht Fehlmann
Salatbouquet | Toast | Butter

xxx

Kokos-Curry-Süppchen

Tournedos vom Schweizer Rinds-Filet
Heu-Sauce | Rösticroquetten |
Gemüse

oder

Kalbs-Steak am Stück gebraten
mit Stein-Pilz-Sauce | Pappardelle |
Gemüse

Best of "Schiff"

Brownie | Caramel-Köpfler | Marzipan-Parfait

Menupreis CHF 99.00.- p. P.

Wir sind allen einen Schritt voraus!
Feuerwerk um 23.00 Uhr!