



Vorspitz

Blattsalat	9.80
Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50
Caesar Salat mit Speck, Parmesan und Pouletstreifen ^{DGLMO}	23.00

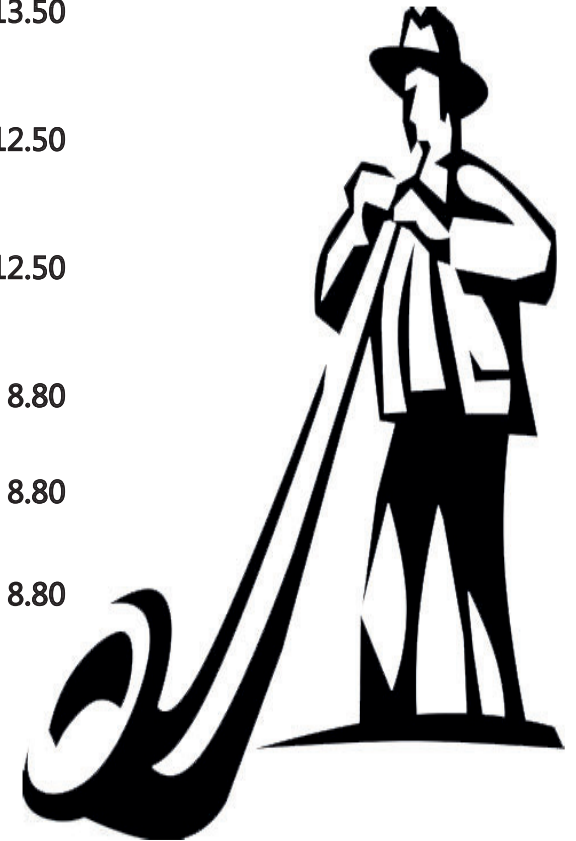
Schiffsklassiker

Rindskellengulasch mit Zwiebeln und Gemüse, serviert mit Reis ^{GLO}	28.50
Rindstartar (mild/mittel/scharf) mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter ^{ACGLMO}	Vorspeise 23.50 Hauptgang 32.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO}	Vorspeise 23.00 Hauptgang 31.00
Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Käse ^{CGM}	17.50
Thonsalat mit Zwiebel und Gurken ^{CD}	16.00
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Blattsalat und Melonenschnitz ^{CGLMO}	31.50
Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACDGMO}	33.00
Rustico Tortelli gefüllt mit Tomate & Mozzarella geschwenkt in Basilikum-Pesto ^{ACG}	26.00

1. August- Schiff Ms Helvetia

En süesse Absacker

Heissi Liebi Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm ^{GO}	13.50
Coupe Zürisee Vanilleglace, halber Pfirsich, Erdbeertopping und Rahm ^{GO}	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm ^{FG}	12.50
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG}	8.80
Originale Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) ^{ACGH}	8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace ^{CG} Konditorei Hotz, Zürich	8.80



Erklärung zu den Allergenen sind auf separater Legende ersichtlich.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Starters

Leaf salad	9.80
Tomato Mozzarella salad	13.50
Caesar salad with bacon, Parmesan and chicken strips ^{DGLMO}	23.00

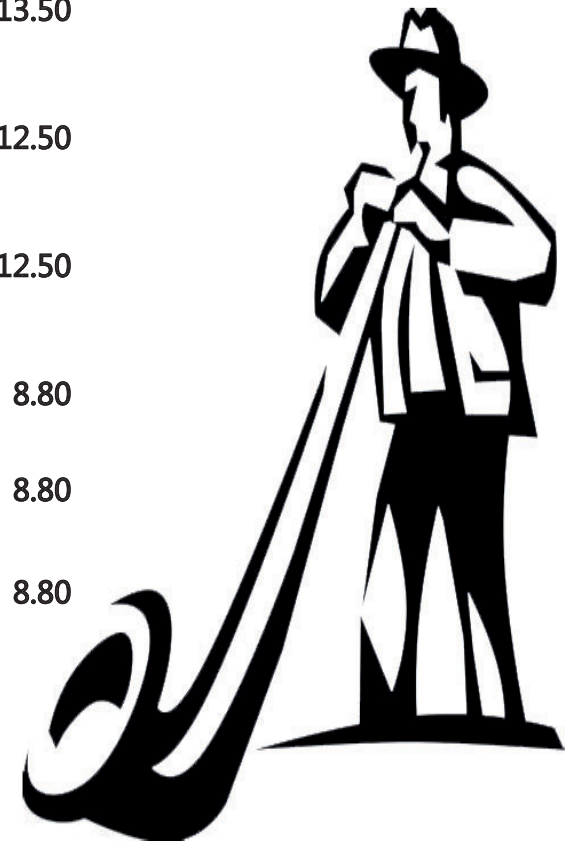
Boat classics

Beef ladle goulash with onions and vegetables, served with rice ^{GLO}	28.50
Beefsteak tartare (mild/medium/hot) with onion rings, capers toast and butter ^{ACGLMO}	small 23.50 large 32.00
Scottish smoked salmon with cream of horseradish, toast and butter ^{ACDFGMO}	small 23.00 large 31.00
Sausage salad with onions, gherkins and cheese ^{CGM}	17.50
Tuna salad with onions and gherkins ^{CD}	16.00
Pork steak from the grill with herb butter, served with leaf salad and melon slice ^{CGLMO}	31.50
Fillets of perch in beer batter with tartar sauce and boiled potatoes ^{ACDGMO}	33.00
Rustico Tortelli stuffed with tomato & Mozzarella pivoted in basil pesto ^{ACG}	26.00

1. August- Cruise Ms Helvetia

Desserts

Hot love Warm raspberries with vanilla ice cream and cream ^{GO}	13.50
Coupe Lake Zurich Vanilla ice cream, half a peach, strawberry topping and cream ^{GO}	12.50
Coupe Denmark Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream ^{FG}	12.50
Crème caramel with cream ^{ACG}	8.80
Original Cherry cake Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) ^{ACGH}	8.80
Vacherin ice cream cake with raspberry and vanilla ice cream ^{CG} Hotz pastry shop, Zurich	8.80



For allergenic information, see separate sheet.
Prices in Swiss Francs, VAT included.