

1. August-Schiff 1 August Cruise

MS Helvetia

Vorspeisen Starters

Blattsalat Green salad		9.80
Tomatensalat mit Mozzarellineperlen ^G Tomato salad with mozzarelline pearls	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	13.50 17.50

Hauptspeisen Main courses

Rindspiessli mit Peperoni an Kräuterjus, Kartoffel-Waves (gewellte Kartoffelscheiben), Grillgemüse ^{FGLM} Beef brochette with peppers on herb gravy, potato waves (sliced potatoes), grilled vegetables		32.50
Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) ^{ACGLMO} Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	23.50 32.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO} Scottish smoked salmon with horseradish cream, toast and butter	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	23.00 31.00
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CGM} Sausage and cheese salad with onions and gherkins		17.50
Thonsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CD} Tuna salad with onions and gherkins		16.00
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter serviert mit saisonalem Gartensalat und Melonenschnitz ^{CGLMO} Grilled pork steak with herb butter served with seasonal garden salad and melon slice		31.50
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACDGMO} Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes		33.00
Rustico Pecorino gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse und Senf in Nussbutter geschwenkt ^{ACFGHMO} Rustico Pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese and mustard, pivoted in nut butter		26.00

Desserts Desserts

Heissi Liebi lauwarmer Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm ^{G0} Warm raspberries with vanilla ice cream and cream		13.50
Coupe Zürisee Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm ^{G0} Vanilla ice cream with half a peach (Melba), strawberry topping and cream		12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm ^{FG} Vanilla ice cream, chocolate sauce and cream		12.50
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG} Crème caramel served with cream		8.80
Zuger Kirschtorte , Konditorei Treichler, Zug ^{ACGH} Cherry cake, Treichler pastry shop, Zug		8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich ^{CG} Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla, Hotz pastry shop, Zurich		8.80

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Prices in Swiss Francs, VAT included