

# 80s Party-Schiff 80s Party Cruise

## Vorspeisen Starters

<b>Blattsalat</b> Leaf salad		<b>9.80</b>
<b>Tomatensalat</b> mit Mozzarellineperlen <sup>G</sup> Tomato salad with mozzarelline pearls	Vorspeise Starter	<b>13.50</b>
<b>Lauwarmer Couscoussalat</b> mit Fetakäse <sup>GLO</sup> Warm couscous salad with feta cheese	Hauptgericht Main course	<b>17.50</b>
<b>Lauwarmer Couscoussalat</b> mit Fetakäse <sup>GLO</sup> Warm couscous salad with feta cheese		<b>14.50</b>
<b>Kalbfleischpastete</b> mit Cumberlandsauce und kleinem Salatbouquet <sup>ACGO</sup> Veal pastry with Cumberland sauce and a small bouquet of salad	Vorspeise Starter	<b>16.50</b>
<b>Kalbfleischpastete</b> mit Cumberlandsauce und kleinem Salatbouquet <sup>ACGO</sup> Veal pastry with Cumberland sauce and a small bouquet of salad	Hauptgericht Main course	<b>22.00</b>
<b>Rauchlachsrosetten</b> auf lauwarmem Kartoffelpuffer serviert mit Dill-Sauerrahm <sup>CDGL</sup> Smoked salmon rosette on warm hash browns served with dill-sour cream	Vorspeise Starter	<b>23.00</b>
<b>Rauchlachsrosetten</b> auf lauwarmem Kartoffelpuffer serviert mit Dill-Sauerrahm <sup>CDGL</sup> Smoked salmon rosette on warm hash browns served with dill-sour cream	Hauptgericht Main course	<b>31.00</b>

## Hauptspeisen Main courses

<b>Käsespätzli</b> serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln <sup>ACGO</sup> Cheese spaetzle served with apple puree and fried onions		<b>24.50</b>
<b>Königsberger Klopse</b> (Kalb) an Kapernsauce serviert mit Salzkartoffeln <sup>ACGLO</sup> German meatballs (veal) in caper sauce served with boiled potatoes		<b>27.50</b>
<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsli und Rüeblli serviert im Reising <sup>GLO</sup> Chicken fricassee with peas and carrots served in a rice ring		<b>28.50</b>
<b>Kalbs Wienerschnitzel</b> mit Preiselbeergelee serviert mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>ACGLO</sup> Viennese style veal escalope with cranberry jelly served with potato-cucumber salad		<b>35.00</b>
<b>Gebratenes Zanderrückenfilet</b> an Zitronenbutter mit Tomatenwürfeli und Salzkartoffeln <sup>ACDG</sup> Roasted fillet of pike-perch on lemon butter with tomato cubes and boiled potatoes		<b>30.50</b>

## Desserts Desserts

<b>Lassen Sie sich überraschen!</b> Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern Stück piece Sweet surprise! Choose from our selection of delicious dessert		<b>4.50</b>
--	--	-------------

## Wein-Empfehlungen Wine recommendations

### Weissweine White wine

Räuschling Burghalde-Riesbach Landolt Weine, Zürich	75cl	<b>55.00</b>
Pinot Grigio, Promessa IGT Castello di Gabbiano, Toscana	75cl	<b>52.00</b>

### Rotweine Red wine

Ripasso Valpolicella Superiore DOP Tenuta Tinazzi, Veneto	75cl	<b>57.00</b>
Montepulciano d'Abruzzo DOC «Chnebeli-Wy» Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano	75cl	<b>51.00</b>

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

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