

# Vorspiis

**Blattsalat 9.80**

**Tomatensalat 13.50/17.50**  
mit Mozzarella <sup>G</sup>

**Hausgemachter Nudelsalat 14.50**  
mit frischem Gemüse und Schinkelnwürfel <sup>ACGL</sup>

**Melone mit Rohschinken 21.00/27.00**  
Hausbrot und Butter <sup>ACGO</sup>

**Rauchlachsrosetten 23.00/31.00**  
auf lauwarmen Kartoffelpuffer  
serviert mit Meerrettichschaum <sup>CDGL</sup>

# Desserts

**Coupe Zürisee 12.50**

Vanilleglace, halber Pfirsich,  
Erdbeertopping und Rahm <sup>GO</sup>

**Coupe Dänemark 12.50**

Vanilleglace mit Schokoladensauce  
und Rahm <sup>FG</sup>

**Caramelköppli 8.80**

mit Rahm <sup>ACG</sup>

**Originale Zuger Kirschtorte 8.80**

Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) <sup>ACGH</sup>

**Vacherin-Eistorte 8.80**

mit Himbeer- und Vanilleglace <sup>CG</sup>

# Schiffsklassiker

**Käsespätzli 24.50**

Serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln <sup>ACGO</sup>

**Toast Hawaii 23.50**

serviert mit saisonalem Gartensalat <sup>ACG</sup>

**Rindssteak vom Grill 28.50**

an Kräuterbutter serviert mit Ofenkartoffeln  
und Kräuterquark <sup>CGLMO</sup>

**Kalbs Wienerschnitzel 35.00**

mit Preiselbeergelee  
serviert mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>ACGLO</sup>

**Eglifilets 33.00**

im Bierteig gebacken mit Sauce  
Tartare und Salzkartoffeln <sup>ACDGMO</sup>

**Fillets of perch 33.00**  
in beer batter served  
with tartar sauce  
and boiled potatoes <sup>ACDGMO</sup>

**Vienna style veal escalope 35.00**  
with cranberry jelly served with  
potato-cucumber salad <sup>ACLO</sup>

**Beefsteak from the grill 28.50**  
on herb butter served with oven potatoes  
with herb curd <sup>CGLMO</sup>

**Toast Hawaii 23.50**  
served with seasonal garden salad <sup>ACG</sup>

**Cheese spaetzle 24.50**  
served with apple puree and fried onions <sup>ACGO</sup>

# Boat Classics

**Vacherin ice cream cake 8.80**

with raspberry and vanilla ice cream <sup>CG</sup>

**Original Cherry cake 8.80**

Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) <sup>ACGH</sup>

**Crème caramel 8.80**

with cream <sup>ACG</sup>

**Coupe Denmark 12.50**

Vanilla ice cream with chocolate sauce  
and cream <sup>FG</sup>

**Coupe Lake Zurich 12.50**

Vanilla ice cream, half a peach,  
strawberry topping and cream <sup>GO</sup>

**Smoked salmon rosette 23.00/31.00**  
on warm hash browns served  
with cream of horseradish <sup>CDGL</sup>

**Melon with dry-cured ham 21.00/27.00**  
with Cumberland sauce  
and a small bouquet of salad <sup>ACGO</sup>

**Homemade noodles salad 14.50**

with fresh vegetables and ham cubes

**Tomato salad 13.50/17.50**

with Mozzarella <sup>G</sup>

**Leaf salad 9.80**

# Starters

# Desserts

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

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

# Starters

Leaf salad 9.80

Tomato salad 13.50/17.50  
with Mozzarelline pearls <sup>G</sup>

Homemade noodles salad 14.50  
with fresh vegetables and ham cubes

Melon with dry-cured ham  
21.00/27.00  
with Cumberlandsauce  
and a small bouquet of salad <sup>ACGO</sup>

Smoked salmon rosette  
23.00/31.00  
on warm hash browns served  
with cream of horseradish <sup>CDGL</sup>

Eggs 33.00  
im Biersteig gebacken mit Sauce  
Tartare und Salzkartoffeln <sup>ACDGMO</sup>

Kalbs Wiener schnitzel 35.00  
serviert mit Preiselbeergelee  
und Kartoffel-Gurkensalat <sup>ACGLO</sup>

Rindsteak vom Grill 28.50  
an Kräuterbutter serviert mit Ofenkartoffeln  
und Kräutlerquark <sup>CGLMO</sup>

Toast Hawaii 23.50  
serviert mit saisonalem Gartensalat <sup>ACG</sup>

Käsespätzli 24.50  
Serviert mit Apfelsauce und Röstzwiebeln <sup>ACGO</sup>

# Schittsklassiker

Vacherin-Elostorte 8.80  
mit Himbeer- und Vanilleglace <sup>CG</sup>

Originale Zuger Kirschtorte 8.80  
Konditorei Treichler Zug (mit Alkohol) <sup>ACGH</sup>

Caramelköpfi 8.80  
mit Rahm <sup>ACG</sup>

Coupe Dänemark 12.50  
Vanilleglace mit Schokoladensauce  
und Rahm <sup>FG</sup>

Coupe Zürisee 12.50  
Vanilleglace, halber Pfirsich,  
Erdbeertopping und Rahm <sup>GO</sup>

# Desserts

# Desserts

Coupe Lake Zurich 12.50  
Vanilla ice cream, half a peach,  
strawberry topping and cream <sup>GO</sup>

Coupe Denmark 12.50  
Vanilla ice cream with chocolate sauce  
and cream <sup>FG</sup>

Crème caramel 8.80  
whit cream <sup>ACG</sup>

Original Cherry cake 8.80  
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) <sup>ACGH</sup>

Vacherin ice cream cake 8.80  
with raspberry and vanilla ice cream <sup>CG</sup>

# Boat classics

Cheese spaetzle 24.50  
served with apple puree and fried onions <sup>ACGO</sup>

Toast Hawaii 23.50  
served with seasonal garden salad <sup>ACG</sup>

Beefsteak from the grill 28.50  
on herb butter served with oven potatoes  
with herb curd <sup>CGLMO</sup>

Vienna style veal escalope 35.00  
with cranberry jelly served with  
potato-cucumber salad <sup>ACGLO</sup>

Fillets of perch 33.00  
in beer batter served  
with tartar sauce  
and boiled potatoes <sup>ACDGMO</sup>

Rauchlachsrossetten 23.00/31.00  
auf lauwarmen Kartoffelpuffer  
serviert mit Meerrettichschaum <sup>CDGL</sup>

Melone mit Rohschinken 21.00/27.00  
Hausbrot und Butter <sup>ACGO</sup>

Hausgemachter Nudelsalat 14.50  
mit frischem Gemüse und Schinkenwürfel <sup>ACGL</sup>

Tomatensalat 13.50/17.50  
mit Mozzarellineperlen <sup>G</sup>

Blattsalat 9.80

# Vorspeis

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

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