

# Vorspiis

**Blattsalat 9.80**

**Caeser Salat Bowl 15.50**  
mit Speck und Parmesan <sup>DGLMO</sup>

**Schottischer Rauchlachs 23.00/31.00**  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <sup>ACDFGMO</sup>

**Rindstatar 23.50/32.00**  
mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter  
(mild, mittel, scharf) <sup>ACGLMO</sup>

**Zwiebelringe 10.50**  
frittiert mit Sauce Tartare <sup>ACG</sup>

# Desserts

**Coupe Zürisee 12.50**

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

**Mangosorbet 12.50**

mit Cointreau (Orangenlikör) <sup>GO</sup>

**Caramelköpfli 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

**Schweins-Cordon bleu 31.50**

mit Pommes frites oder saisonalem Gartensalat <sup>ACFGLMO</sup>

**Paniertes Schweinsschnitzel 25.00**

mit saisonalem Gartensalat <sup>ACFGLMO</sup>

**Eglifilets im Bierteig 33.00**

mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln <sup>ACDGMO</sup>

**Rustico Tortelli 26.00**

gefüllt mit Tomate & Mozzarella,  
geschwenkt in Basilikum-Pesto <sup>ACGLO</sup>

**Pouletschenkel-Steak 27.50**

vom Grill an Currysauce,  
serviert mit Ofengemüse  
und Kräuterreis <sup>CGM</sup>

# Boat classes

**Pork cordon bleu 31.50**

with French fries or seasonal garden salad <sup>ACFGLMO</sup>

**Breaded pork escalope 25.00**

with seasonal garden salad <sup>GLM</sup>

**Fillets of perch 33.00**

in beer batter with tartar sauce  
and boiled potatoes <sup>ACDGMO</sup>

**Rustico Tortelli 26.00**

stuffed with tomato & mozzarella,  
pivoted in basil pesto <sup>ACGLO</sup>

**Chicken leg steak 27.50**

from the grill with curry sauce,  
served with oven vegetables  
and herb rice <sup>CGM</sup>

# Starters

**Leaf salad 9.80**

**Caeser salad bowl 15.50**

with bacon and Parmesan <sup>DGLMO</sup>

**Scottish smoked salmon 23.00/31.00**

with cream of horseradish, toast and butter <sup>ACDFGMO</sup>

**Beefsteak tartare 23.50/32.00**

with onion rings, capers, toast and butter  
(mild, medium, hot) <sup>ACGLMO</sup>

**Fried onion rings 10.50**

with tartar sauce <sup>ACG</sup>

**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**

whit cream <sup>ACG</sup>

**Mango sorbet 12.50**

with Cointreau (orange liqueur) <sup>GO</sup>

**Coupe Lake Zurich 12.50**

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

# 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

Caesar salad bowl 15.50  
with bacon and Parmesan <sup>DGLMO</sup>

Scottish smoked salmon 23.00/31.00  
with cream of horseradish, toast and butter <sup>ACDFGMO</sup>

Beefsteak tartare 23.50/32.00  
with onion rings, capers, toast and butter  
(mild, medium, hot) <sup>ACGLMO</sup>

Fried onion rings 10.50  
with tartar sauce <sup>ACG</sup>

# Desserts

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

Mango sorbet 12.50  
with Cointreau (orange liqueur) <sup>GO</sup>

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

Orginal 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

Pork cordon bleu 31.50  
with French fries or seasonal garden salad <sup>ACFGLMO</sup>

Breaded pork escalope 25.00  
with seasonal garden salad <sup>GLM</sup>

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

Rustico Tortelli 26.00  
stuffed with tomato & mozzarella,  
pivoted in basil pesto <sup>ACGLO</sup>

Chicken leg steak 27.50  
from the grill with curry sauce,  
served with oven vegetables  
and herb rice <sup>CGM</sup>

# Schiffsklassiker

Pouletschenkel-Steak 27.50  
vom Grill an Currysauce,  
serviert mit Ofengemüse  
und Kräutereis <sup>CGM</sup>

Rustico Tortelli 26.00  
gefüllt mit Tomate & Mozzarella,  
geschwenkt in Basilikum-Pesto

Egfillets im Bierteig 33.00  
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln <sup>ACDGMGO</sup>

Paniertes Schweinsschnitzel 25.00  
mit saisonalem Gartensalat <sup>ACFGLMO</sup>

Schweins-Cordon bleu 31.50  
mit Pommes frites oder saisonalem Gartensalat <sup>ACFGLMO</sup>

Zwiebelringe 10.50  
frittiert mit Sauce Tartare <sup>ACG</sup>

Rindstatar 23.50/32.00  
mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter  
(mild, mittel, scharf) <sup>ACGLMO</sup>

Schottischer Rauchlachs 23.00/31.00  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <sup>ACDFGMO</sup>

Caesar Salat Bowl 15.50  
mit Speck und Parmesan <sup>DGLMO</sup>

Blattsalat 9.80

# Vorspüs

# Desserts

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

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

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

Mangosorbet 12.50  
mit Cointreau (Orangenlikör) <sup>GO</sup>

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

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.