

# Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee  
Gastronomie

**2024**

# Salate & Suppe

**Caesar Salat** 16.00  
mit Speck und Parmesan an originaler Caesar-Sauce  
zusätzlich Pouletstreifen + 8.00

Caesar salad with bacon and Parmesan and an original Caesar sauce  
additional chicken strips

**Datterini Tomatensalat** 16.80  
mit Schweizer Bergmozzarella

Datterini tomato salad with Swiss mountain mozzarella

**Bunter Gartensalat** 14.00  
mit frischen Gemüsestreifen und Kernen

Colorful garden salad with fresh vegetable strips and seeds

**Wurstsalat** 18.50  
mit Zwiebeln und Gurken  
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 4.00

Sausage salad with onions and gherkins  
additional tangy mountain cheese from Feusisberg

**Saisonsuppe in der Bowl serviert** 13.50  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden

Seasonal soup served in a bowl  
Please ask our service staff

# Vegetarisch & Vegan (V)

**Hausgemachte Ravioli (V)** 28.00  
mit Tomaten-Pinienkernenfüllung  
geschwenkt in veganer Kräuterpesto,  
serviert mit Rucola

Homemade ravioli  
with tomato and pine nut filling  
tossed in a vegan herb pesto  
served with fresh rocket salad

**Red Thai Curry (V)** 30.50  
Bambussprossen, Austernpilze, Kokosmilch, Aubergine,  
Peperoni, Zitronengras, Longbeans, Kichererbsen und Süsskartoffeln

Bamboo sprouts, oyster mushrooms, coconut milk, eggplants,  
peppers, lemongrass, longbeans, chickpeas and sweet potatoes

**Gemüsetempura** 29.00  
mit Gartensalat und Melonenschnitt

Vegetable tempura with garden salad and melon slice

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.  
All prices are in Swiss francs incl. VAT. Our staff will be happy to provide you with allergy information.

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch.  
Our meat and fish are from Switzerland, unless otherwise stated.

# Schiffsklassiker

**Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück** 28.00  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded escalope of pork with French fries or a colorful garden salad

**Wiener-Schnitzel vom Kalb** 38.50  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded veal escalope with French fries or a colorful garden salad

**Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten** 33.50  
serviert mit Sauce Tartare  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Cold sliced roast veal shoulder with tartar sauce  
with French fries or a colorful garden salad

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** 37.00  
mit Rösti

Sliced veal «Zurich style» in a mushroom cream sauce served with hash browns

**Kalbspailard vom Grill** 35.00  
serviert mit Chilibutter und buntem Gartensalat

Grilled veal paillard served with chili butter and colorful garden salad



**Black Angus Burger (USA/CH)** 29.50  
im Sesam Bun mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, Rucola und Burgersauce  
serviert mit Pommes frites

Black Angus Burger (USA/CH) with tomato, onions, gherkins, rocket salad,  
burger sauce, in a sesame bun served with French fries

**Rinds-Entrecôte vom Grill (200 g)** 44.00  
mit Pfeffersauce und hausgemachten Tagliatelle

Beef entrecote from the grill  
with pepper sauce and homemade tagliatelle

**Zusätzlich zu den Schiffsklassikern** + 9.00  
Saisonales Ofengemüse

Optional with the maincourses, seasonal oven vegetables

# Usem Wasser

**Lachsforelle aus Bremgarten sous vide** 36.50  
auf grünem Linsen-Gemüseragout  
serviert an einer leichten Safransauce

Salmon trout from Bremgarten sous vide  
on a green lentil and vegetable ragout  
served with a light saffron sauce

**Eglifilets im Bierteig (Deutschland)** 35.80  
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder buntem Gartensalat

Perch fillets (Germany) in a beer batter with tartar sauce,  
boiled potatoes or a colorful garden salad

# Zvieri

## Zürisee-Teller 31.00

Buurehamme, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Urchiger Bergkäse und Sternenberger Mutschli, garniert mit Trauben,  
Hausbrot und Butter

Lake Zurich platter with shoulder ham, salami, dry-cured beef,  
dry-cured ham and cheese, garnished with grapes, homemade bread and butter

## Rindstatar (mild/mittel/scharf) 35.00

mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter klein 25.50

Beefsteak tartare (mild/medium/hot) with onion rings, capers, toast and butter

## Schottischer Rauchlachs (MSC) 35.00

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter klein 25.50

Scottish smoked salmon (MSC) with cream of horseradish, toast and butter

## Hausgemachtes Sandwich 9.80

nach Wahl mit Buurehamme, Salami oder Käse + 2.00  
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken

Homemade bread sandwich with choice of shoulder ham, salami or cheese  
with dry-cured beef or dry-cured ham

## Portion Pommes frites 9.80

Portion of French fries



## Antipasti Trilogie 22.50

Schwarze und grüne Oliven, Käsewürfel im Öl, eingelegtes Gemüse  
garniert mit Sbrinz-Möckli und Grissini  
Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich

pro Gläsli 8.00

Antipasti trilogy, black and green olives, cheese cubes in oil,  
pickled vegetables with Sbrinz chunks and grissini  
The jars are also available individually

## Unsere Partner



# Für d'Jungmannschaft (bis 12 Jahre | up to 12 years)

**Nemo-Teller** 16.00  
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

**Hausgemachte Ravioli** (V) 19.80  
mit Tomaten-Pinienkernenfüllung  
geschwenkt in veganer Kräuterpesto

Homemade ravioli  
with tomato and pine nut filling  
tossed in a vegan herb pesto

**Päärli Wienerli mit Brot** 11.50  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat + 6.50

Frankfurter sausage with bread  
with French fries or a colorful garden salad



## Erlebnisschiffe

**GANZ NAH – GANZ WOANDERS**  
Man braucht nicht weit zu reisen, um  
dem Gewusel der Stadt zu entfliehen.  
Steigen Sie am Bürkliplatz in eines unserer  
Erlebnisschiffe ein und entdecken Sie  
kulinarische Vielfalt und atemberaubende  
Aussichten auf dem Zürichsee.

Highlights  
2024

Neu dieses Jahr: Taco-Schiff  
April und Juni: Orientalische Mezze  
Mai: Köstliche Burger  
Juli und August: Frisches vom Grill  
April bis Oktober: Auf den Wellen tanzend

# Dessert

**Caramelköpfli** 8.80  
mit Rahm

Crème caramel with whipped cream

**Original Zuger Kirschtorte** 9.00  
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

Original cherry cake  
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

**Handgemachte Vacherin-Eistorte** 9.00  
mit Himbeer- und Vanilleglace  
Konditorei Hotz, Zürich

Handmade Vacherin ice cream cake with raspberry and vanilla ice cream,  
Hotz pastry shop, Zurich

**Crème brûlée** 11.00  
im Weckglas

Crème brûlée in a Weck jar



**Bananensplit** 13.00  
Vanilleglace, Schokoladensauce, Banane und Rahm

Banana split, vanilla ice cream, chocolate sauce, banana and whipped cream



**Passionsfrucht-Tiramisù** 12.50  
Passionfruit tiramisù

**Apfelsorbet** 13.00  
mit Berliner Luft

Apple sorbet with Berliner Luft

**Coupe Baileys** 14.50  
mit Vanilleglace, Baileys, Kaffeetopping und Rahm

Coupe Baileys, vanilla ice cream, Baileys, coffee topping and whipped cream

**Kugeln Glace** pro Kugel 4.20  
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm und Apfel  
zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate, sour cream and apple  
Extra whipped cream



Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.  
We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.

