

Speisekarte

Bowls & Salate

Caesar Salat	15.50
mit Speck und Parmesan ^{DGLMO}	
zusätzlich Pouletstreifen ^{DGLMO}	+ 7.50
zusätzlich Rauchlachsstreifen ^{DGLMO}	+ 12.00
Tomaten-Mozzarella-Salat ^G	13.50
Blattsalat	9.80
Nasi Goreng	23.00
Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Sprossen	
zusätzlich Pouletstreifen ^{FO}	+ 7.50
Spaghetti Bolognese (Rind)	23.50
serviert mit Reibkäse ^{ACLO}	



Schiffsklassiker

Schweinsschnitzel paniert	25.00
mit Pommes frites oder Blattsalat ^{ACFGLMO}	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	34.00
mit Reis ^{FGO}	
Gemüsequiche	20.50
serviert mit Blattsalat ^{ACGL}	
Kalbsschnitzel paniert oder nature	34.50
mit Pommes frites oder Blattsalat ^{ACFGLMO}	
Riz Casimir	27.50
Pouletfleisch an Curryrahmsauce serviert im Reising, garniert mit Früchten ^{CGM}	
Eglifilets im Bierteig	33.00
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Blattsalat ^{ACDGMO}	
Nemo-Teller für d'Jungmatrose	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{ACFGLMO}	



Für de Gluscht

Zürisee-Teller	28.00
mit Vorderschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse, garniert mit Trauben, Hausbrot und Butter ^{ACGO}	
Rindstatar (mild/mittel/scharf)	32.00
mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter ^{ACGLMO}	klein 23.50
Schottischer Rauchlachs	31.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO}	klein 23.00
Meatballs (Rind)	10.50
an rassisger Tomatensauce ^{CLMO}	
Hausgemachtes Sandwich	9.50
nach Wahl mit Vorderschinken, Salami oder Käse mit Bündnerfleisch oder Rohschinken ^{AGMO}	+ 2.00
Wurstsalat	16.50
mit Zwiebeln und Gurken ^{CM}	
zusätzlich Käse ^{CGM}	+ 1.00
Portion Pommes frites ^{FLMO}	9.50

En süesse Absacker

Caramelköpfli	8.80
mit Rahm ^{ACG}	
Originale Zuger Kirschtorte	8.80
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol) ^{ACGH}	
Vacherin-Eistorte	8.80
mit Himbeer- und Vanilleglace ^{CG} Konditorei Hotz, Zürich	

Fleisch-/ Geflügel- & Fischherkunft

Rindfleisch: Schweiz/Australien* Geflügel: Schweiz/Polen*
Schweinefleisch: Schweiz* Fisch und Krustentiere: Deutschland/Polen
Wurstwaren: Schweiz

*kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

Menu

Bowls & Salads

Caesar salad	15.50
with bacon and Parmesan ^{DGLMO}	
additional chicken strips ^{DGLMO} +	7.50
additional smoked salmon strips ^{DGLMO} +	12.00
Tomato Mozzarella salad ^G	13.50
Leaf salad	9.80
Nasi Goreng	23.00
Indonesian rice dish, with vegetables and sprouts	
additional chicken strips ^{FO} +	7.50
Spaghetti Bolognese (beef)	23.50
served with grated cheese ^{ACLO}	

Boat classics

Breaded pork escalope	25.00
with French fries or leaf salad ^{ACFGLMO}	
Sliced veal «Zurich style»	34.00
on savory cream and mushroom sauce served with rice ^{FGO}	
Vegetables tart	20.50
served with leaf salad ^{ACGL}	
Veal escalope breaded or natural	34.50
with French fries or leaf salad ^{ACFGLMO}	
Riz Casimir	27.50
Sliced chicken on a creamy curry sauce, served in a rice ring, garnished with fruits ^{CGM}	

Side dishes

Lake Zurich platter	28.00
with shoulder ham, salami, Bündnerfleisch (dry-cured beef), dry-cured ham and cheese, garnished with grapes, bread and butter ^{ACGO}	
Beefsteak tartare (mild/medium/hot)	32.00
with onion rings, capers, small	23.50
toast and butter ^{ACGLMO}	
Scottish smoked salmon	31.00
with cream of horseradish, small	23.00
toast and butter ^{ACDFGMO}	
Meatballs (beef)	10.50
on racy tomato sauce ^{CLMO}	
Homemade bread sandwich	9.50
with choice of shoulder ham, salami or cheese with Bündnerfleisch (dry-cured beef) or dry-cured ham ^{AGMO}	2.00
Sausage salad	16.50
with onions and gherkins ^{CM}	
additional cheese ^{CGM} +	1.00
Portion of French fries ^{FLMO}	9.50

Fillets of perch in beer batter	33.00
with tartar sauce, boiled potatoes or leaf salad ^{ACDGMO}	
Nemo Dish for the young sailors	15.50
Chicken nuggets with French fries ^{ACFGLMO}	



Desserts

Crème caramel	8.80
with cream ^{ACG}	
Original Cherry cake	8.80
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) ^{ACGH}	
Vacherin ice cream cake	8.80
with raspberry and vanilla ice cream ^{CG} Hotz pastry shop, Zürich	

Origins of meat, poultry & fish

Beef: Switzerland/Australia* Poultry: Switzerland/Poland*
Pork: Switzerland* Fish and seafood: Germany/Poland
Sausage products: Switzerland

*it could be, that these are generated with antibiotic, hormones or other antimicrobial doping.

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