

Speise- und Getränkekarte Food & Beverages

MS Säntis / MS Albis / MS Pfannenstiel / MS Uetliberg

Herzlich willkommen bei der Zürichsee Gastro!

In entspannter Atmosphäre auf dem Zürichsee verwöhnen wir Sie mit wechselndem Angebot aus regionaler – bodenständiger – oder leichter mediterraner Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen auf dem See und «en Guete»!

Ihre Zürichsee Gastro

Welcome to Zürichsee Gastro!

Enjoy a captivating cruise on Lake Zurich – and fine dining in a floating restaurant. Select from our specialities of the season, regional products and light mediterranean cuisine.

We wish you a pleasant trip, and enjoy your meal!

Your Zürichsee Gastro

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs, VAT included

Apéro Aperitifs

Aperol Spritz 11 % Vol. (Aperol mit / with Prosecco) 20cl **12.50**

Hugo Spritzer (Hugo Prosejito, Minze und Eis) 20cl **11.50**

Hugo Spritzer (Hugo Prosejito, mint and ice)

Nauer Weine, Bremgarten

Porto Tonic (ROYAL OPORTO Extra Dry White, Tonic, Zitrone, Eis) (tonic water, lemon, ice) 20cl **12.50**

Gschprützte Wisse (süss/sauer sweet/non-sweet) 20cl **9.80**

Martini Bianco 15 % Vol. 4cl **8.50**

Campari Prosecco 23 % Vol. 10cl **13.50**

Campari Bitter 23 % Vol. 4cl **8.50**

Campari Orange 23 % Vol. 4cl **11.00**

Cynar 16.5 % Vol. 4cl **8.50**

Champagner / Prosecco

Perrier-Jouët Grand Brut 75cl **95.00**

Prosecco Brut «Teresa Rizzi» 75cl **61.00**

Cüpli Prosecco / Prosecco (by the glass) 10cl **10.00**



Flaschenbiere Bottled Beer

Eichhof Lager hell	50cl	7.80
ZÜRI-HELL (Das echte Zürcher Bier the real Zurich beer)	33cl	6.20
Heineken	33cl	6.70
Eichhof alkoholfrei non-alcoholic	33cl	5.90



Alkoholfreie Getränke Non-Alcoholic

Valser Wasser mit / ohne Kohlensäure Valser mineral water sparkling / still	33cl	5.20
Valser Wasser mit / ohne Kohlensäure Valser mineral water sparkling / still	50cl	6.80
Coca-Cola / Coca-Cola zero	33cl	5.20
Sprite	33cl	5.20
Fanta Orange	33cl	5.20
Rivella Rot / Blau	33cl	5.20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	5.20
Möhl Saft vom Fass (Bügelflasche) Apple juice from the barrel (by the bottle)	50cl	7.50
Möhl Shorley Apple spritzer	33cl	5.20
Michel Orangensaft Orange juice	20cl	5.40
Fusetea Lemon (Offenausschank by the glass)	30cl	5.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs, VAT included

Weissweine White Wine

Räuschling Burghalde-Riesbach

Landolt Weine, Zürich

75cl **52.00**

Chardonnay AOC Genève

Landolt Weine, Zürich

75cl **49.00**

10cl **7.00**

Epesses, Les Abels, Sélection Zweifel

J. & M. Dizerens

70cl **52.00**

10cl **8.00**

Féchy, Cave de la Crausaz

Bettens frères, Féchy

70cl **45.00**

10cl **6.50**

Pinot Grigio, Promessa IGT

Castello di Gabbiano, Toscana

75cl **49.00**

Petite Arvine du Valais AOC, Héritage

Frédéric Varone Vins, Wallis

75cl **57.00**

«Käpten's Wy»

Riesling-Sylvaner/Sauvignon Blanc AOC Zürich

Weinkellerei Zweifel, Höngg

50cl **24.00**

Zürichsee Riesling x Sylvaner

Martin Bachmann, Stäfa

50cl **23.50**

St-Saphorin Lavaux AOC

Nauer Weine, Bremgarten

50cl **27.50**

«Schiffli Wy» Stäfner Räuschling

Martin Bachmann, Stäfa

50cl **24.80**



Rotweine Red Wine

Pinot Noir Barrique N° 574 / 575, Ostschweiz 75cl **55.00**

Weinkellerei Zweifel, Höngg 10cl **8.00**

Schiterberger Himmelsleiterli AOC 75cl **51.00**

Landolt Weine, Zürich

Merlot Ticino DOC, Giornico Oro 75cl **54.00**

Gialdi SA

Ripasso Valpolicella Superiore DOP 75cl **53.00**

Tenuta Tinazzi, Veneto 10cl **8.00**

Porta 6 Tinto Vinho 75cl **54.00**

Regional Lisboa, Vidigal Wines, Portugal 10cl **8.00**

Montepulciano d'Abruzzo DOC «Chnebeli-Wy» 75cl **48.00**

Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano 10cl **7.00**

Malbec, Reservado, La Pampa Estate 75cl **51.00**

Mendoza, Valle de Uco, Argentinien 10cl **7.50**

«Hauswein»

Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa 75cl **52.00**

Bodegas Puente del Ea, Spanien 10cl **8.00**

«Käpten's Wy» Zürcher Clevner AOC Zürich 50cl **25.00**

Weinkellerei Zweifel, Höngg

Mythos rote Assemblage 50cl **27.00**

Landolt Weine, Zürich

Merlot Rosso Ticino DOC 50cl **27.00**

Gialdi SA

Roséweine Rosé Wine

Zürcher Rosé im «Steinkrug» AOC Zürich 75cl **49.00**

Weinkellerei Zweifel, Höngg 10cl **7.00**

«Käpten's Wy» Oeil-de-Perdrix AOC Zürich 50cl **24.00**

Weinkellerei Zweifel, Höngg

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs, VAT included

Heisse Getränke Hot Beverages

Kaffee Crème (Hag Crème) Creamy coffee 4.80

Milchkaffee Milk coffee 4.80

Kaffee mélange Whipped cream coffee 6.80

Espresso 4.80

Espresso doppio Double espresso 7.20

Ristretto 4.80

Cappuccino 6.80

Coretto Grappa 9.50

Tee (Jasmin-, Grün-, Verveine-, Hagebutten-, 4.60
Pfefferminz- und Schwarztee)

Tea (jasmine, green, verbena, rosehip, mint, black)

Tee Citron / Tee Crème Tea with lemon / cream tea 4.80

Kalte / heisse Schokolade Cold / hot chocolate 20cl 5.80

Kalte / heisse Milch Cold / hot milk 20cl 5.20

Kaffee mit Schuss Coffee with Spirits

Inklusive Tasse zum Mitnehmen

Including souvenir cup to take with you

Käpten's Kaffee Kaffee fertig mit 2cl Kirsch, 13.00
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Captain's Coffee coffee with 2cl kirsch,
garnished with whipped cream and chocolate powder

Ladykracher Kaffee fertig mit 2cl Baileys, 2cl Malibu, 13.50
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Ladykracher coffee with 2cl Baileys, 2cl Malibu,
garnished with whipped cream and chocolate

Nur die Käpten's Tasse 7.00

Only the souvenir Captain's Cup

Digestive Digestives

Baileys 17% Vol. 4cl **9.00**

Jägermeister 35% Vol. 2cl **6.50**

Grappa di Brunello Riserva 42% Vol. 2cl **10.00**

Kirsch 37.5% Vol. 2cl **8.00**

Williams 37.5% Vol. 2cl **8.00**

Calvados Boulard, Pays d'Auge 40% Vol. 2cl **11.00**

Cognac Rémy Martin V.S.O.P 40% Vol. 2cl **12.50**

Spirituosen Spirits

Johnnie Walker Red Label 40% Vol. 4cl **13.50**

Johnnie Walker Red Label Cola 40% Vol. 4cl **17.00**

Bombay Sapphire Gin 40% Vol. 4cl **13.50**

Bombay Sapphire Gin Tonic 40% Vol. 4cl **17.00**

Wyborowa Vodka 40% Vol. 4cl **13.50**

Wyborowa Vodka Tonic, Orange 40% Vol. 4cl **17.00**

Bacardi Rum 37.5% Vol. 4cl **13.50**

Bacardi Rum Cola 37.5% Vol. 4cl **17.00**

Erklärung zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

For allergenic information, see end of menu card.

Prices in Swiss Francs, VAT included

Apéro-Häppchen

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen

mit Sweet-and-sour-Sauce ^{ACFGLN}

Fünf Egli-Chnusperli

im Körbli serviert mit Sauce Tartare ^{ACDGLM}

Apéro-Plättli

mit Mini-Frühlingsrollen, Pouletflügeli, Egli-Chnusperli, Sweet-and-sour-Sauce und Sauce Tartare ^{ACDFGLMN}

Suppen, Salate & kalte Gerichte

Gulaschsuppe ^{AFGLMO}

Blattsalat

Thonsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CD}

Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CM}

Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CGM}

Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CG}

Zürichsee-Teller mit Vorderschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse, garniert mit Trauben, Hausbrot und Butter ^{ACGO}

Hors d'oeuvres

Vegetarian mini spring rolls

served with sweet-and-sour sauce ^{ACFGLN}

Five crispy pieces of perch

served in a basket with tartar sauce ^{ACDGLM}

Hors d'oeuvre platter with mini spring rolls, chicken wings,

crispy pieces of perch, sweet-and-sour sauce and tartar sauce ^{ACDFGLMN}

Soups, salads & cold cuts

Goulash soup ^{AFGLMO}

Leaf salad

Tuna salad with onions and gherkins ^{CD}

Sausage salad with onions and gherkins ^{CM}

Sausage and cheese salad with onions and gherkins ^{CGM}

Cheese salad with onions and gherkins ^{CG}

Lake Zurich Platter with shoulder ham, salami, Bündnerfleisch (dry-cured beef from the Canton Graubünden), dry-cured ham and cheese, garnished with grapes, bread and butter ^{ACGO}

9.80

22.50

26.00

9.50

9.80

16.00

16.50

17.50

18.00

28.00

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites
oder Blattsalat ^{ACG}

Fünf Pouletflügeli serviert mit Pommes frites ^{FLM}

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare,
Salzkartoffeln oder Blattsalat ^{ACDGM}

Spaghetti Bolognese (Rind)
serviert mit Reibkäse ^{ACL}

Vegetarisches Gericht

Rustico Triangolo gefüllt mit Provolone-Käse
und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce ^{ACFG}

Main courses

Breaded pork escalope with French fries
or leaf salad ^{ACG} **25.00**

Five chicken wings served with French fries ^{FLM} **22.50**

Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce,
boiled potatoes or leaf salad ^{ACDGM} **33.00**

Spaghetti Bolognese (minced beef)
served with grated cheese ^{ACL} **23.50**

Vegetarian dish

Rustico Triangolo filled with Provolone cheese
and dried tomatoes served with a light cream sauce ^{ACFG} **26.00**

Erklärung zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

For allergenic information, see end of menu card.
Prices in Swiss Francs, VAT included

Kleine Gerichte

Rauchwüstli mit Brot

(mit hausgemachtem Kartoffelsalat plus 5.00) ^{CGLMO}

Portion Pommes frites mit Ketchup ^{FLMO}

Hausgemachtes Sandwich nach Wahl mit Vorderschinken, Salami oder Käse ^{AGMO}

Hausgemachtes Sandwich nach Wahl mit Bündnerfleisch oder Rohschinken ^{AGMO}

Schnitzel Sandwich (paniertes Schweinsschnitzel) mit Blattsalat, Sauce Tartare und Tomatenscheiben im Hausbrot serviert ^{ACGM}

Für d'Jung-Mannschaft ^(bis 12 Jahre)

Buffy-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup ^{ACG}

Dinosaurier-Teller

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{ACGL}

Side dishes

Smoked sausages with bread

(with homemade potato salad 5.00 extra) ^{CGLMO}

French fries with ketchup ^{FLMO}

Homemade bread sandwich with choice of shoulder ham, salami or cheese ^{AGMO}

Homemade bread sandwich with choice of Bündnerfleisch (dry-cured beef from the Canton Graubünden) or dry-cured ham ^{AGMO}

Schnitzel sandwich (breaded pork escalope) with leaf salad, tartar sauce and tomato slices served in house bread ^{ACGM}

For our young guests ^(up to 12 years)

Buffy Dish

Breaded pork escalope with French fries and ketchup ^{ACG}

Dinosaur Dish

Chicken nuggets with French fries and ketchup ^{ACGL}

15.50

9.50

9.50

11.50

14.50

15.50

15.50

Desserts

Caramelköpfl mit Rahm ^{ACG}

Mini Viennetta Rahmglace mit Vanille und Rahm ^{ACEG}

Coupe Zürisee Vanilleglace, ½ Pfirsich (Melba),
Erdbeertopping und Rahm ^{CGO}

Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug ^{ACGH}

Desserts

Crème caramel with cream ^{ACG}

Mini Viennetta vanilla ice cream and cream ^{ACEG}

Coupe Lake Zurich vanilla ice cream with half a peach (Melba),
strawberry topping and cream ^{CGO}

Cherry cake from the Treichler pastry shop in Zug ^{ACGH}

8.80

8.80

12.50

8.80

Erklärung zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

For allergenic information, see end of menu card.

Prices in Swiss Francs, VAT included

Legende der allergenen Stoffe

A	Glutenhaltige Getreide	N	Sesamsamen
B	Krebstiere	O	Schwefeldioxid und Sulfite
C	Eier	P	Lupinen
D	Fische	R	Weichtiere (Mollusken)
E	Erdnüsse		
F	Sojabohnen	Salat Dressing:	
G	Milch (Laktose)	LMO	Italiene
H	Hartschalenobst (Nüsse)	GLMO	French
L	Sellerie	O	Balsamico
M	Senf		

Allergenic information

A	Gluten containing cereals	N	Sesame seeds
B	Crustaceans	O	Sulphur dioxide and sulphites
C	Eggs	P	Lupines
D	Fish	R	Molluscs
E	Peanuts		
F	Soybeans	Salad Dressing:	
G	Milk (Lactose)	LMO	Italian
H	Nuts	GLMO	French
L	Celery	O	Balsamic vinegar
M	Mustard		

Fleisch-/Geflügel- & Fischherkunft

Schweinefleisch: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Geflügel: Schweiz/Ungarn

Fisch und Krustentiere: Deutschland

Origins of meat, poultry & fish

Pork: Switzerland

Sausage products: Switzerland

Poultry: Switzerland/Hungary

Fish and seafood: Germany



Unsere Partner Our Partners



ZWEIFEL

1898

VARONE
VINS



LANDOLT WEINE



DETTLING
MARMOT 1867
VINS ET SPIRITUEUX

Coca-Cola

★ **Heineken**
meet you there

J&M DIZERENS
le spécialiste des vins de Lavaux
www.dizerensvins.ch



Felicious Käse & Wein GmbH
Florastrasse 5, CH-6330 Cham
Switzerland
Phone ++41 41 740 65 85
Fax ++41 41 740 65 86
Mobile ++41 79 515 00 64
E-Mail info@felicious.ch
Web www.felicious.ch



Zürichsee Gastro

Mythenquai 323
Postfach
8038 Zürich

044 487 13 13
info@zuerichsee-gastro.ch
www.zuerichsee-gastro.ch

