

# Salsa-Schiff Salsa Cruise

## Vorspeisen Starters

Caesar Salad mit Sardellenfilets <sup>CMD</sup> Caesar salad with anchovy fillets	10.50
Caesar Salad mit gebratener Pouletbrust <sup>CMD</sup> Caesar salad with roasted chicken breast	19.50

## Hauptspeisen Main courses

«Fajitas» – werden im heissen Gusspfändli serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Chilisauce<sup>AGNML</sup>  
«Fajitas» – served in a hot cast iron pan with sour cream, guacamole (avocado dip) and chili sauce

### Zur Auswahl stehen Choice from:

Hähnchen mit Paprika <sup>ALME</sup> Chicken with bell peppers	27.50
Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse <sup>AF</sup> Sliced beef with vegetables	24.50
Riesencrevetten <sup>ABLN</sup> King prawns	29.50
Gemüse Vegetables	23.50
«Alhambra Steak» Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grilltomate <sup>ACDGLM</sup> Beef entrecôte with herb butter, French fries and grilled tomato	41.00
«Puerto Rico» Sautierte Pouletbrust an Tomaten-Olivensauce serviert mit Butterreis <sup>ALMG</sup> Sautéed chicken breast on tomatoes and olive sauce served with butter rice	28.50

## Desserts Desserts

«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm <sup>CGO</sup> «Hot love» Warm raspberries with vanilla ice cream and cream	13.50
Mangosorbet mit Cointreau <sup>O</sup> Mango sorbet with Cointreau	12.50
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace <sup>CG</sup> Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla	8.80
«Mini Viennetta» Rahmglace mit Vanille und Rahm <sup>ACEG</sup> «Mini Viennetta» Vanilla ice cream and cream	8.80
Caramelköppli mit Rahm <sup>ACG</sup> Crème caramel served with cream	8.80
Zuger Kirschtorte, Konditorei Treichler, Zug <sup>ACGH</sup> Cherry cake, Treichler pastry shop, Zug	8.80

## Wein-Empfehlungen Wine recommendations

### Weissweine White wine

Petite Arvine du Valais AOC, Héritage (Frédéric Varone Vins, Wallis)	75cl	57.00
Epresses, Les Abels, Sélection Zweifel (J. & M. Dizerens)	70cl	51.00
	10cl	7.50

### Rotweine Red wine

«Hauswein» Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa (Bodegas Puente del Ea, Spanien)	75cl	52.00
«House wine»	10cl	8.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC «Chnebeli-Wy» (Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano)	75cl	48.00
	10cl	6.80

Beachten Sie unsere erweiterte Weinauswahl auf der Getränkekarte.  
For our complete selection of wines, please ask for our wine list.

Erklärung zu den Allergenen auf separater Legende ersichtlich.  
Allergenic information - see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included