

90s Party-Schiff 90s Party Cruise

Vorspeisen Starters

Blattsalat Leaf salad		9.80
Tomatensalat mit Mozzarellineperlen ^G Tomato salad with mozzarelline pearls	Vorspeise Starter	13.50
Lauwarmer Couscoussalat mit Fetakäse ^{GLO} Warm couscous salad with feta cheese	Hauptgericht Main course	17.50
Lauwarmer Couscoussalat mit Fetakäse ^{GLO} Warm couscous salad with feta cheese		14.50
Melone mit Rohschinken, Hausbrot und Butter ^{ACGO} Melon with dry-cured ham, bread and butter	Vorspeise Starter	21.00
Melone mit Rohschinken, Hausbrot und Butter ^{ACGO} Melon with dry-cured ham, bread and butter	Hauptgericht Main course	27.00
Rauchlachsrosetten auf lauwarmem Kartoffelpuffer serviert mit Dill-Sauerrahm ^{CDGL} Smoked salmon rosette on warm hash browns served with dill-sour cream	Vorspeise Starter	23.00
Rauchlachsrosetten auf lauwarmem Kartoffelpuffer serviert mit Dill-Sauerrahm ^{CDGL} Smoked salmon rosette on warm hash browns served with dill-sour cream	Hauptgericht Main course	31.00

Hauptspeisen Main courses

Falscher Hase (Hackbraten mit Eifüllung im Speckmantel) serviert mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse ^{CGL0} «Wrong bunny» (meatloaf stuffed with eggs, coated with bacon) served on red wine gravy mashed potatoes and vegetables		28.50
Currywurst mit Pommes frites und Blattsalat ^{FLM0} Curry sausage with French fries and leaf salad		23.50
Käsespätzli serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln ^{ACGO} Cheese spaetzle served with apple puree and fried onions		24.50
Kalbs Wienerschnitzel mit Preiselbeergelee serviert mit Kartoffel-Gurkensalat ^{ACGL0} Viennese style veal escalope with cranberry jelly served with potato-cucumber salad		35.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACDGM0} Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes		33.00

Desserts Desserts

Lassen Sie sich überraschen! Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern Stück piece Sweet surprise! Choose from our selection of delicious dessert		4.50
--	--	-------------

Wein-Empfehlungen Wine recommendations

Weissweine White wine

Räuschling Burghalde-Riesbach Landolt Weine, Zürich	75cl	55.00
Pinot Grigio, Promessa IGT Castello di Gabbiano, Toscana	75cl	52.00

Rotweine Red wine

Ripasso Valpolicella Superiore DOP Tenuta Tinazzi, Veneto	75cl	57.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC «Chnebeli-Wy» Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano	75cl	51.00

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.

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