

Züri Fäscht Zurich Festival

DS Stadt Rapperswil

Apéro Aperitif

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	95.00
Cüpli Prosecco Glass of Prosecco	10cl	10.00
Porto Tonic ROYAL OPORTO Extra Dry White, Tonic, Zitrone, Eis	20cl	12.50
Porto Tonic ROYAL OPORTO Extra Dry White, tonic water, lemon, ice		
Hugo Spritzer Hugo Prosejito, Minze und Eis Hugo Prosejito, mint and ice	20cl	11.50
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco Aperol with Prosecco	20cl	12.50

Menü Menu

Salanova crispy (Blattsalat) an Limetten-Dressing mit Kräutercroûtons ^{ACGL}
Salanova crispy (green salad) on lime-dressing with herb croutons

–

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an Marsalajus
serviert mit buntem Marktgemüse und Papardelle ^{ACGLO}
Pink roast beef entrecôte on Marsala gravy
served with colorful market vegetables and papardelle (pasta)

–

Lava-Cake (Schokoladenkuchen) an Joghurtglace ^{ACGH}
Chocolate lava cake served with yoghurt ice cream

Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

Salanova crispy (Blattsalat) an Limetten-Dressing mit Kräutercroûtons ^{ACGL}
Salanova crispy (green salad) on lime-dressing with herb croutons

–

Tofu-Geschnetztes «Zürcher Art»
serviert mit buntem Marktgemüse und Papardelle ^{ACGLO}
Sliced tofu «Zurich style»
served with colorful market vegetables and papardelle (pasta)

–

Lava-Cake (Schokoladenkuchen) an Joghurtglace ^{ACGH}
Chocolate lava cake served with yoghurt ice cream

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

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

Züri Fäscht Zurich Festival

DS Rapperswil Aussendeck outer deck

Vorspeisen Starters

Saisonaler Gartensalat Seasonal garden salad		12.00
Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) ^{ACGLMO}	Vorspeise Starter	23.50
Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Hauptgericht Main course	32.00
Melone mit Rohschinken , Hausbrot und Butter ^{ACG}	Vorspeise Starter	21.00
Melon with dry-cured ham, bread and butter	Hauptgericht Main course	27.00

Hauptspeisen Main courses

Rindshuftspiessli vom Grill mit Kräuterbutter auf garniertem Salatteller mit Melonenschnitz ^{CGLMO}		32.50
Grilled beef rump brochette with herb butter served on garnished salad platter with melon slice		
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACDGM0}		33.00
Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes		
Rustico Pecorino gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse und Senf in Nussbutter geschwenkt ^{ACFGHMO}		26.00
Rustico Pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese and mustard, pivoted in nut butter		
Zürichsee-Teller mit Vorderschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse		28.00
garniert mit Trauben, Hausbrot und Butter ^{ACGO}		
Lake Zürich Platter with shoulder ham, salami, Bündnerfleisch (dry-cured beef from the Canton Graubünden) dry-cured ham and cheese garnished with grapes, bread and butter		
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CGM}		17.50
Sausage and cheese salad with onions and gherkins		

Desserts Desserts

Coupe Zürisee Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm ^{GO}		12.50
Vanilla ice cream with half a peach (Melba), strawberry topping and cream		
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG}		8.80
Crème caramel served with cream		
Zuger Kirschtorte , Konditorei Treichler, Zug ^{ACGH}		8.80
Cherry cake, Treichler pastry shop, Zug		
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich ^{CG}		8.80
Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla, Hotz pastry shop, Zurich		

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

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