

Züri Fäscht Zurich Festival

MS Wädenswil

Vorspeisen Starters

Flädli suppe ^{ACFGL} Bouillon with pancake strips		8.50
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 ^{ACGO}	Vorspeise Starter	21.00
Melone 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		
Kalbsschulterbraten an Rotweinjus serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten ^{GLO}		31.50
Roast veal shoulder on red wine gravy served with mashed potatoes and glazed carrots		
Buurehamme Heisser Beinschinken serviert mit Senf und Kartoffelsalat ^{CLMO}		28.50
Buurehamme hot served farmer`s ham with mustard and potato salad		
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		
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CM}		16.50
Sausage salad with onions and gherkins		
Thonsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CD}		16.00
Tuna salad with onions and gherkins		

Desserts Desserts

Heissi Liebi Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm ^{G0}		13.50
Warm raspberries with vanilla ice cream and cream		
Coupe Zürisee Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm ^{G0}		12.50
Vanilla ice cream with half a peach (Melba), strawberry topping and cream		
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm ^{FG}		12.50
Vanilla ice cream, chocolate sauce 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