

Winter-Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee
Gastronomie

Salate & Suppen

Nüsslisalat mit Freilandeier 15.50
zusätzlich Speck + 3.00
zusätzlich Croûtons + 1.50

Lamb's lettuce with free range egg
additional crispy bacon strips
additional bread croutons

Buntgemischter Blattsalat 14.00
mit saisonalen Toppings

Colorful leaf salad with seasonal toppings

Wurstsalat 18.50
mit Zwiebeln und Gurken
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 4.00

Sausage salad with onions and gherkins
additional traditional mountain cheese from Feusisberg

Saisonsuppe in der Bowl serviert 13.50
fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden

Seasonal soup served in a bowl
Please ask our service staff for details

Bündner Gerstensuppe in der Bowl 15.50

«Bündner» barley soup served in a bowl

Vegetarisch & Vegan

Cremige Dinkelpenne  29.80
mit Champignons, Blattspinat und Pinienkernen

Creamy spelt penne with mushrooms,
leaf spinach and pine nuts

Spätzlipfanne 24.50
mit saisonalem Gemüse

Spaetzle pan with seasonal vegetables

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
All prices are in Swiss francs incl. VAT. Our staff will be happy to provide you with allergy information.

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch.
Our meat and fish are from Switzerland, unless otherwise stated.

Schiffsklassiker

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück 28.00
mit Pommes frites oder buntgemischtem Blattsalat mit saisonalen Toppings

Breaded escalope of pork with French fries or
a colorful leaf salad with seasonal toppings

Kalbsgeschnetzelt «Zürcher Art» 37.00
mit hausgemachten Spätzli
oder mit Rösti + 2.00

Sliced veal «Zurich style» in a mushroom cream sauce
served with homemade spaetzle
with hash browns

Gulaschsuppe 31.50
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Gemüse

Soup with beef, potatoes,
paprika and vegetables



Rindfleischvogel 42.50
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Beef roulade with homemade spaetzle and red cabbage

Zusätzlich zu den Schiffsklassikern + 9.00
winterliches Mischgemüse

Optional with the maincourses, winter mixed vegetables

Usem Wasser

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 35.80
mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln
oder buntgemischtem Blattsalat mit saisonalen Toppings

Perch fillets (Germany) in a beer batter with sauce tartare,
boiled potatoes or a colorful leaf salad with seasonal toppings

**Dinkelpenne mit Schottischen
Rauchlachsstreifen (MSC)** 38.50
und Blattspinat an einer cremigen Rahmsauce

Spelt penne with smoked Scottish salmon strips (MSC)
and leaf spinach in a creamy sauce

Zvieri

Zürisee-Teller 31.00

Buurehamme, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Urchiger Bergkäse und Sternberger Mutschli, garniert mit Trauben,
Hausbrot und Butter

Lake Zurich platter with shoulder ham, salami, dry-cured beef,
dry-cured ham, and mountain cheese, garnished with grapes, homemade bread and butter

Rindstatar (mild/mittel/scharf) 35.00

mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter klein 25.50

Beefsteak tartare (mild/medium/hot) with onion slices, capers, toast and butter

Schottischer Rauchlachs (MSC) 35.00

mit Meerrettichschaum, Toasts und Butter klein 25.50

Scottish smoked salmon (MSC) with a cream of horseradish, toasts and butter

Wienerli mit Brot 11.50

mit Pommes frites oder buntgemischtem Blattsalat mit saisonalen Toppings + 6.50

Frankfurter sausages with bread
with French fries or a colorful leaf salad with seasonal toppings

Hausgemachtes Sandwich 9.80

nach Wahl mit Buurehamme, Salami oder Käse
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken + 2.00

Homemade sandwich with choice of ham, salami or cheese
with dry-cured beef or dry-cured ham

Portion Pommes frites 9.80

Portion of French fries



Antipasti Trilogie 22.50

Schwarze und grüne Oliven, Käsewürfel im Öl, eingelegtes Gemüse
garniert mit Sbrinz-Möckli und Grissini
Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich

pro Gläsli 8.00

Antipasti trilogy, black and green olives, cheese cubes in oil,
pickled vegetables with Sbrinz chunks and grissini
The jars are also available individually

Unsere Partner



BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE-CAFETERIA

Gmür
omona Swiss



Glücksgefühle geniessen

Für d'Jungmannschaft (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Nemo-Teller 16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

Piraten-Teller 16.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Pirate Dish, breaded pork escalope with French fries

Schellen-Ursli-Teller 14.50
Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse

Schellen Ursli Dish, spaetzle pan with seasonal vegetables



Erlebnisschiffe

Stechen Sie mit unseren zahlreichen Erlebnisschiffen in den winterlichen Zürichsee und brechen Sie auf zu spannenden Gestaden und neuen kulinarischen Abenteuer.

Ziehen Sie zum Beispiel die Fäden beim Fondue- und die richtigen Schlüsse beim Krimi-Schiff. Aber auch an Silvester sorgen wir mit Volldampf für eine rauschende Nacht auf dem See. Ahoi!

Winter

Chäs-Fondue-Schiff | Japan-Schiff
Fondue-Chinoise-Schiff | Krimi-Schiff
Brunch-Schiff | Heisser-Stein-Schiff
Wein-Comedy-Schiff

Dessert

Caramelköpfli 9.10
mit Rahm

Caramel flan with whipped cream

Original Zuger Kirschtorte 9.30
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

Original cherry cake
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

Handgemachte Vacherin-Eistorte 9.30
mit Mandarinen- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Zürich

Handmade Vacherin ice cream cake with mandarin and vanilla ice cream,
Hotz pastry shop, Zurich

Fruchtiger Orangensalat 11.00
mit Datteln und karamellisierten Baumüssen

Fruity orange salad
with dates and caramelized walnuts



Apfelküchlein 13.50
mit Vanillesauce und Rahm

Fried battered apple rings
with vanilla sauce and whipped cream

Zimtglace 10.50
mit Rotweinzwetschgen und Rahm

Cinnamon ice cream with lukewarm red wine plums and whipped cream

Kugeln Glace pro Kugel 4.20
Vanille, Erdbeer, Schokolade und Zimt
zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate and cinnamon
Extra whipped cream



Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.
We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.

