

1. August-Schiff 1 August Cruise

MS Linth

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	04cl	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

Gurkenkaltschale mit Dill ^L

Chilled cucumber soup with dill

–

Schweinsfilet am Stück in Kräuterkruste

an Portweinjus serviert mit Süsskartoffel-Stampf ^{CGLD}

Whole pork fillet in a herb crust

with port wine gravy served with sweet mashed potatoes

–

Maracuja-Mousse im Waffelkorbchen ^{ACG}

Maracuya mousse in a waffle basket

Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

Gurkenkaltschale mit Dill ^L

Chilled cucumber soup with dill

–

Vegetarische Capuns an Schnittlauch-Rahmsauce

und tomatiertem Wildreis ^{CGL}

Vegetarian capuns (traditional dish from the canton of Grisons)

with chives-cream sauce

–

Maracuja-Mousse im Waffelkorbchen ^{ACG}

Maracuya mousse in a waffle basket

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}

Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.

Allergenic information – see separate sheet.

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

1. August-Schiff 1 August Cruise

MS Linth Aussendeck outer deck

Vorspeisen Starters

Blattsalat Green salad		9.80
Tomatensalat mit Mozzarellineperlen ^G Tomato salad with mozzarelline pearls	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	13.50 17.50

Hauptspeisen Main courses

Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) ^{ACGLMO} Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	23.50 32.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO} Scottish smoked salmon with horseradish cream, toast and butter	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	23.00 31.00
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CGM} Sausage and cheese salad with onions and gherkins		17.50
Thonsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CD} Tuna salad with onions and gherkins		16.00
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter serviert mit saisonalem Gartensalat und Melonenschnitz ^{CGLMO} Grilled pork steak with herb butter served with seasonal garden salad and melon slice		31.50
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
Rustico Pecorino gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse und Senf in Nussbutter geschwenkt ^{ACFGHM} Rustico Pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese and mustard, pivoted in nut butter		26.00

Desserts Desserts

Heissi Liebi lauwarmer Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm ^{G0} Warm raspberries with vanilla ice cream and cream		13.50
Coupe Zürisee Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm ^{G0} Vanilla ice cream with half a peach (Melba), strawberry topping and cream		12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm ^{F0} Vanilla ice cream, chocolate sauce and cream		12.50
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG} Crème caramel served with cream		8.80
Zuger Kirschtorte , Konditorei Treichler, Zug ^{ACGH} Cherry cake, Treichler pastry shop, Zug		8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich ^{CG} Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla, Hotz pastry shop, Zurich		8.80

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

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