

Lunchschiff *Lunch cruise*

Freitag, 11. September 2020 *Friday, 11 September 2020*

Karotten-Ingwercrèmesuppe <i>Carrot-ginger cream soup</i> ^{GL}	6.00
Caesar Salat mit Speck und Parmesan ^{DGLMO} <i>Caesar salad with bacon and Parmesan</i>	15.50
Blattsalat <i>Leaf salad</i>	9.80

Menu 1

Schweinsspiessli an Rotweinjus

serviert mit Röstikroketten
und Gemüse ^{AGLO}

*Pork skewer on red wine jus
served with hash browns croquettes
and vegetables*

25.00

Wochenhit

Rehpfeffer „Jäger Art“

Spätzli, Rotkraut mit Marroni
und Preiselbeerapfel ^{ACGHLO}

*Jugged version «Hunter art»
Spaetzle, red cabbage with chestnuts
and cranberry-apple*

31.00

Vegi

Herbstteller

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, und Preiselbeerapfel ^{ACGHLO}

*Spaetzle, red cabbage, brussels sprouts
chestnuts and cranberry-apple*

26.00

Sommerhit

Hausgemachter Eistee
Homemade ice tea

3 dl 5.50

Menu 2

Lachssteak

serviert mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln ^{DGLO}

*Salmon steak
served with cream spinach
and boiled potatoes*

31.00

Zürichsee Hit

Eglifilets im Bierteig

mit Sauce Tartare
und Salzkartoffeln ^{ACDGMO}

*Fillets of perch in beer batter
with tartar sauce
and boiled potatoes*

33.00

Caramelköppli mit Rahm <i>Crème Caramel with cream</i> ^{ACG}	8.80
Vacherin Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace ^{CG} <i>Vacherin ice cream cake with raspberry and vanilla ice cream</i>	8.80
Originale Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol) ^{ACGH} <i>Original Cherry cake Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)</i>	8.80
Aprikosenkompott mit Walnussglace ^{GH} <i>Apricots compote with walnut ice cream</i>	9.80

Erklärung zu den Allergenen sind auf separater Legende ersichtlich.
For allergenic information, see separate sheet.

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