

BBQ-Schiff BBQ Cruise

Salat Salad

Blattsalat mit Hausdressing 9.80
Leaf salad with house dressing

Hauptgänge Main courses

Roastbeef aus dem Smoker serviert mit Sauce Béarnaise, Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{GCM} 42.00
Roast beef from the smoker served with Béarnaise sauce, baked potato with sour cream

Schweinhalsbraten aus dem Smoker serviert mit Bratenjus, Rustico frites 32.00
Roast pork neck from the smoker served with pan gravy, rustic chips

Rindsfiletmédallions (180g), Sauce Béarnaise, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse ^{CGLM} 48.00
Beef fillet medallions (180g), Béarnaise sauce, Baked potato with sour cream and grilled vegetables

BBQ-Buffer so viel Du essen kannst BBQ-Buffer all you can eat

Salatbuffet mit diversen Gemüse- und Blattsalaten, Kartoffelsalat, griechischer Salat
Linsensalat und Beilagen wie Speckstreifen, Schnittlauch, gehackte Eier und Brotcroûtons
Verschiedene Dressings: Italienisch, Französisch, Balsamico Essig und Olivenöl

Salat buffet with vegetables and lettuce salad, potato salad, greek salad,
lentil salad and side dishes like bacon strips, chives, chopped eggs and croutons
Various dressings: Italian, French, balsamic vinegar and olive oil

Grilladen vom Grill und Smoker

Schweinsbraten, Spare Ribs, mariniertes Rindshohrückensteak, Pouletbrust, Rinds-Hamburger,
Chili-Würstli, Kalbsbratwurst, Lachs an Honig-Senfmarinade im «Alu-Päckli» geschmort,
Grillkäse-Halloumi, Baked Beans, Grillgemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm,
Trockenreis mit Gemüsestreifen, gebratene Zwiebelringe und grillierte Ananas
Verschiedene Saucen und Chutneys 65.00

Grilled delicacies from grill and smoker

Roast pork neck, spare ribs, marinated rib-eye steak, chicken breast, beef burger,
chili sausage, veal sausage, salmon on honey mustard marinade braised in aluminium foil,
grill cheese Halloumi, baked beans, grilled vegetables, baked potato with sour cream,
dry rice with vegetable strips, baked onion rings and grilled pineapple
Various sauces and chutneys

Desserts Desserts

Heissi Liebi lauwarmer 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 ^{F6} 12.50
Vanilla ice cream with 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