

Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee
Gastronomie

2 0 2 6

Vorspeisen

Caesar Salat 17.00
mit Speck, Parmesan und Croûtons, an originaler Caesar-Sauce
zusätzlich Pouletstreifen + 8.00

Caesar salad with bacon, Parmesan, croutons and an original Caesar sauce
additional chicken strips



Melone mit Rohschinken 21.50
Melon with dry-cured ham

Bunter Gartensalat 14.00
mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen
Colorful garden salad with vegetable strips, seeds and nuts

Wurstsalat 19.00
mit Zwiebeln und Gurken
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 5.00
Sausage salad with onions and gherkins
additional tangy mountain cheese from Feusisberg

Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle alla Norma 26.50
mit Auberginen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Ricotta
Tagliatelle with eggplant, tomatoes, basil, chili peppers and ricotta

Pilz Stroganoff 28.50
mit Peperoni, Paprika, Essiggurke und Floraplast
serviert im Reisring
Mushroom Stroganoff with bell pepper, pickled cucumber,
and floraplast served in a rice ring

Frühlingsrollen 26.50
mit sweet and sour Sauce, buntem Gartensalat und Melonenschnitz
Spring rolls with sweet and sour sauce,
colorful garden salad and a slice of melon

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, Fisch und Brot.
Our meat, fish and bread are from Switzerland, unless otherwise stated.

Schiffsklassiker

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück 29.00
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded escalope of pork with French fries or a colorful garden salad

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 40.00
mit Rösti

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

Kalbsbratwurst 24.00
mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Veal sausage served with onion sauce and French fries



Grosis Hacktätschli 27.50
an Champignonrahmsauce
serviert mit Tagliatelle
Grandmas meat patties
served with creamy mushroom sauce and tagliatelle

Riz Casimir 31.00

Schweizer Poulet an Curryrahmsauce serviert im Reisring,
garniert mit frischen Früchten

Sliced chicken in a creamy Madras curry sauce
served in a rice ring, garnished with fresh fruits

Fitnesssteller 35.00

Rindshuftsteak vom Grill mit Chimichurri-Butter,
buntem Gartensalat und Melonenschnitz

Grilled rump steak with chimichurri butter,
served with a colorful garden salad and a slice of melon

Zusätzlich zu den Schiffsklassikern + 9.00
Saisonales Ofengemüse

Optional with the maincourses, seasonal roasted vegetables

Usem Wasser

Zanderfilet MSC sous vide (Estland) 36.50
an Zitronen-Dillsauce mit Trockenreis

MSC pike perch fillet (Estonia) cooked sous vide
served with a lemon-dill sauce and steamed rice

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 37.80
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder buntem Gartensalat

Perch fillets (Germany) in a beer batter with tartar sauce,
boiled potatoes or a colorful garden salad

Für Zwischendurch

Zürisee-Teller 33.00

Buurehamme, Chorizo, Bündnerfleisch, Knoblauchspeck,
Urchiger Bergkäse, Sternenberger Mutschli und eingelegte Oliven,
dazu Hausbrot und Butter

Lake Zurich platter with shoulder ham, chorizo, dry-cured beef,
garlic-cured bacon, mountain cheeses and pickled olives,
served with homemade bread and butter

Rindstatar (mild/mittel/scharf) 36.00

mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter

klein 26.50

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

Schottischer Rauchlachs (MSC) 36.00

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

klein 26.50

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

Sandwich mit Hausbrot 9.80

mit Chorizo, Käse oder Buurehamme

mit Bündnerfleisch oder Rohschinken

+ 2.00

House bread sandwich with chorizo, cheese or shoulder ham
with dry-cured beef or dry-cured ham

Portion Pommes frites 9.80

Portion of French fries



Antipasti Trilogie 24.00

Schwarze und grüne Oliven, Knoblauchspeck,

marinierter Feta und Grissini

Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich

pro Gläsli 8.50

Antipasti trilogy, black and green olives, garlic-cured bacon,
marinated feta and grissini

The jars are also available individually

Unsere Partner



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

Nemo-Teller 17.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

Matrosen-Teller 17.00

Tagliatelle mit Auberginen, Tomaten,
Basilikum, Peperoncini und Ricotta

Tagliatelle with eggplant, tomatoes, basil, chili peppers and ricotta

Zürisee-Plankton-Teller 17.00

Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce,
buntem Gartensalat und Melonenschnitz

Spring roll with sweet and sour sauce,
colorful garden salad and a slice of melon

Päärlí Wienerli mit Brot 11.50

mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

+ 6.50

Frankfurter sausage with bread
with French fries or a colorful garden salad



Liebe Gäste

Seit vielen Jahren durften wir Sie auf dem
Zürichsee begrüßen, bewirten und an
besonderen Momenten teilhaben. Ihre Freude,
Ihr Lachen und Ihre Treue haben unsere Zeit an
Bord zu etwas ganz Besonderem gemacht.

Per Ende 2026 endet unser Pachtvertrag und
damit auch ein schönes Kapitel, das wir mit
Ihnen teilen durften. Zum Abschluss haben wir
eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte aus
etwas mehr als 20 Jahren
zusammengestellt – kulinarische Erinnerungen
an viele gemeinsame Stunden auf dem See.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr
Vertrauen, Ihre Wertschätzung
und all die schönen Begegnungen,
die wir mit Ihnen teilen durften.

Ihre Zürichsee Gastronomie

Dessert

Cassata mit Rahm Cassata with whipped cream	9.00
Original Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol) Original cherry cake Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)	9.30
Crème brûlée im Weckglas Crème brûlée in a Weck jar	11.00
	
Heissi Liebi Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm Warm raspberries with vanilla ice cream and whipped cream	14.00
Mangosorbet (Y) mit Cointreau Mango sorbet with cointreau	13.00
Eiskaffee Zürichsee mit kräftigem Espresso, Vanilleglace, Karamell Crunch und Rahm Lake Zurich iced coffee with strong espresso, vanilla ice cream caramel crunch and whipped cream	13.50
Handgemachte Vacherin-Eistorte mit Passionsfrucht- und Vanilleglace Konditorei Hotz, Dübendorf Handmade Vacherin ice cream cake with passion fruit and vanilla ice cream Hotz pastry shop, Dübendorf	9.30
Kugeln Glace Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm oder Mango zusätzlich Rahm	pro Kugel 4.20 + 2.00
Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate, sour cream or mango 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.

