

# Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee  
Gastronomie

**2026**

# 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 (V)

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

**Pilz Stroganoff (V)** 28.50  
mit Peperoni, Paprika, Essiggurke und Floraplan  
serviert im Reisring  
Mushroom Stroganoff with bell pepper, pickled cucumber,  
and floraplan served in a rice ring

**Frühlingsrollen (V)** 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 Melonenschnitt

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 Melonenschnitt

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

**Päärli 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** 9.00  
mit Rahm

Cassata with whipped cream

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

Original cherry cake

Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

**Crème brûlée** 11.00  
im Weckglas

Crème brûlée in a Weck jar



**Heissi Liebi** 14.00  
Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Warm raspberries with vanilla ice cream and whipped cream

**Mangosorbet** 13.00  
mit Cointreau

Mango sorbet with cointreau

**Eiskaffee Zürichsee** 13.50  
mit kräftigem Espresso, Vanilleglace, Karamell Crunch und Rahm

Lake Zurich iced coffee with strong espresso, vanilla ice cream  
caramel crunch and whipped cream

**Handgemachte Vacherin-Eistorte** 9.30  
mit Passionsfrucht- und Vanilleglace  
Konditorei Hotz, Dübendorf

Handmade Vacherin ice cream cake with passion fruit and vanilla ice cream  
Hotz pastry shop, Dübendorf

**Kugeln Glace** pro Kugel 4.20  
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm oder Mango  
zusätzlich Rahm + 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.

