

# Speisen und Getränke

Seeluft macht hungrig und durstig



Zürichsee  
Gastronomie

**2025**

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

# 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

**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

# Für d'Jungmannschaft

(bis 12 Jahre | up to 12 years)

**Nemo-Teller** 17.00  
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

**Fischstäbli** 18.50  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Fish fingers  
with cream spinach and boiled potatoes

# Vegetarisch & Vegan

## **Veganer „Quinoa-Burger“** 28.50

im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken,  
Rucola und Burgersauce, serviert mit Pommes frites

Vegan „quinoa burger“ in a sesame bun with tomatoes, onions,  
gherkins, rocket salad and burger sauce,  
served with French fries

## 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

## **Hausgemachtes Rindsravioli** 34.00 mit Salbeibutter, Kalbsjus und Parmesanspäne

Homemade beef ravioli with sage butter, veal jus and Parmesan shavings

## **Black Angus Burger (USA/CH)** 31.00 im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Rucola und Burgersauce serviert mit Pommes frites

Black Angus Burger (USA/CH) in a sesame bun with tomatoes, onions,  
gherkins, rocket salad and burger sauce,  
served with French fries

## **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

**Schottische Rauchlachs-Crostini (MSC)** 24.50  
serviert auf getoastetem Hausbrot mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum

Scottish smoked salmon crostini (MSC)  
served on toasted house bread with onions, capers and horseradish cream

**Sandwich mit Hausbrot** 9.80  
mit Chorizo, Käse oder Buurehamme

House bread sandwich with chorizo, cheese or shoulder 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

**Schnitzel Sandwich** 15.00  
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück,  
Sauce Tartare und Tomatenscheiben, im Hausbrot

Sandwich with breaded escalope of pork  
tartar sauce and tomato slices, in homemade bread

## ALLE IN EINEM BOOT

### Schiff mieten

Bleiben Sie ganz unter sich und kapern Sie für  
Gesellschafts- oder Firmenanlässe eines unserer Schiffe  
inkl. Kapitän und Crew. Es bietet Platz für bis zu 300 Per-  
sonen. Wohin die Fahrt geht und wie lange, bestimmen Sie.  
Für ausgezeichnetes Essen und Trinken ist ebenfalls ge-  
sorgt: dank Zürichsee Gastro.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.



# Dessert

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

Original cherry cake  
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

**Waldbeer Crème brûlée** 11.00  
im Weckglas

Wild berries crème brûlée in a Weck jar



**Handgemachte Vacherin-Eistorte** 9.30  
mit Himbeer- und Vanilleglace  
Konditorei Hotz, Zürich

Handmade Vacherin ice cream cake with raspberry and vanilla ice cream  
Hotz pastry shop, Zurich

**Kugeln Glace** pro Kugel 4.20  
Vanille oder Erdbeer  
zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla or strawberry  
Extra whipped cream



# Erlebnisschiffe

## **GANZ NAH – GANZ WOANDERS**

Man braucht nicht weit zu reisen, um dem Gewusel der Stadt zu entfliehen. Steigen Sie am Bürkliplatz in eines unserer Erlebnisschiffe ein und entdecken Sie kulinarische Vielfalt und atemberaubende Aussichten auf dem Zürichsee.



**Mai und Juni: Orientalische Mezze**  
**Juli und August: Frisches vom Grill**  
**September: Mexikanische Tacos Fiesta**  
**Oktober: Wild & Metzgete Genuss**  
**Mai bis September: Party, Party, Party**

---

## **SO VERY CLOSE - YET SOMEWHERE ELSE**

No need to travel far to escape the hustle and bustle of the city. Join one of our unique cruises at Bürkliplatz and discover culinary diversity and breathtaking views on Lake Zurich.



**May and June: Oriental mezze**  
**July and August: Fresh from the grill**  
**September: Mexican tacos fiesta**  
**October: Wild Game & Butcher's feast**  
**May to September: Party, Party, Party**



# Apéro

**Aperol Spritz 11 % Vol.** 20 cl 13.00  
Aperol mit Prosecco

Aperol Spritz 11 % Vol., Aperol with Prosecco

**Hugo Spritzer** 20 cl 13.00

Hugo Prosejito mit Minze und Eis  
Nauer Weine, Bremgarten

Hugo Spritzer with Hugo Prosejito, mint and ice  
Nauer Weine, Bremgarten

**Gespritzter Weisswein süss/sauer** 20 cl 10.50

White wine spritzer sweet/sour

**Martini Bianco 15 % Vol.** 4 cl 8.50

**Campari Bitter 23 % Vol.** 4 cl 8.50

**Campari Orange/Soda 23 % Vol.** 4 cl 11.00

**J. Gasco Aperitivo Bitter (alkoholfrei/non-alcoholic)** 20 cl 6.50

**«Zürisee-Apéro»** 20 cl 15.50

Hausgemachter Eistee mit Prosecco



«Zürisee-Apéro», homemade ice tea with Prosecco

**Virgin Lillet (alkoholfrei)** 20 cl 10.50

Lillet Wild berry, Sprite, Soda und Eis

Lillet Wild berry, Sprite, soda and ice (non-alcoholic)

# Champagner / Prosecco

**Edouard Brun** 75 cl 89.00

Réserve Brut Champagne 1er Cru N.V.

**Le Contesse Prosecco Extra Dry** 75 cl 65.00

**Cüpli Prosecco** 10 cl 10.00

Prosecco by the glass



# Bier

<b>Eichhof</b> Lager hell	50 cl	8.00
<b>ZÜRI-HELL</b> Das Echte	33 cl	6.50
<b>ZÜRI-Weizen</b>	33 cl	7.00
<b>Seebueb</b> Schumchrönl Pale Ale	33 cl	7.50
<b>Erdinger</b> (alkoholfrei/ non-alcoholic)	33 cl	6.50

# Weisswein

<b>Stadtzürcher Räuschling Burghalde AOC</b> Weingut Landolt, Zürich	10 cl	8.00
	75 cl	53.00
<b>Riesling-Silvaner Zürich AOC</b> Weingut am Zürichsee, Bachmann	10 cl	8.00
	75 cl	53.00
<b>Sauvignon blanc AOC</b> Lattenberg Stäfa, Zweifel Weine	75 cl	65.00
<b>Federweisser Zürichsee AOC</b> Gebrüder Kümin, Freienbach	10 cl	8.00
	75 cl	53.00
<b>Epresses «Les Abels» AOC</b> Sélection Zweifel J. & M. Dizerens	70 cl	55.00
<b>Féchy, Cave de la Crausaz AOC</b> Bettems frères, Féchy	10 cl	7.00
	70 cl	47.00
<b>«Käpten's Wy» Riesling-Silvaner</b> <b>Sauvignon Blanc Zürich AOC</b> Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg	50 cl	26.00



# Rotwein

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 62.00  
**N° 582, Ostschweiz**  
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

**Schiterberger Himmelsleiterli AOC** 75 cl 52.00  
Weingut Landolt, Zürich

**Cuvée Noire Zürichsee AOC** 10 cl 8.50  
Gebrüder Kümin, Freienbach



**Merlot del Ticino DOC** 75 cl 57.00  
**Giornico Oro**  
Gialdi Vini SA, Ticino

**Paco Garcia** 10 cl 8.00  
**Rioja Crianza DOCa** 75 cl 53.00  
Paco Garcia, Rioja, Spanien

**Ripasso Valpolicella** 10 cl 8.50  
**Classico DOC** 75 cl 57.00  
Impero by Landolt Weine, Italien

**Reserva Tinto Douro DOC** 75 cl 52.00  
Quinta da Sequeira, Douro, Portugal

**«Käpten's Wy»** 50 cl 27.00  
**Zürcher Klevner AOC**  
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

# Roséwein

**Zürcher Rosé im «Steinkrug» AOC** 10 cl 8.00  
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

**«Käpten's Wy»** 50 cl 26.00  
**Oeil de Perdrix Zürich AOC**  
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

# Mineral / Softdrinks

**Hausgemachter Ice Tea** 30 cl 6.00

Homemade ice tea

**Valsler Wasser** 50 cl 7.00

mit/ohne Kohlensäure

Mineral water sparkling/still

**Möhl Saft vom Fass (Bügelflasche, alkoholfrei)** 50 cl 8.00

Apple cider from the barrel by the bottle (non-alcoholic)

**Süssgetränke** 33 cl 5.50

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta,  
Rivella Rot, Möhl Shorley

Gents Swiss Roots Tonic Water 20 cl 5.80

Gents Swiss Roots Bitter Lemon 20 cl 5.80

FOCUS Water Active Pineapple & Mango 33 cl 6.50

**Michel Orangensaft** 20 cl 5.80

Orange juice

# Warme Getränke

<b>Kaffee Crème</b> Coffee and cream	5.20
<b>Milchkaffee</b> Milk coffee	5.20
<b>Kaffee Mélange</b> Whipped cream coffee	6.50
<b>Espresso</b>	5.20
<b>Doppelter Espresso</b> Double espresso	6.50
<b>Ristretto</b>	5.20
<b>Cappuccino</b>	6.80
<b>Coretto Grappa</b> Espresso with Grappa	9.50
<b>Schwarzenbach Tee:</b> Nana Minze Bio Tee, Earl Grey Schwarztee, China Grüntee Lung Ching, China Jasmin Tee Chung Feng, Verveine odorante Bio, Früchtetraum Organic nana mint tea, Earl Grey black tea, Lung Ching Chinese green tea, Chung Feng Chinese jasmine tea, organic lemon verbena tea, Fruit Dream	5.20
<b>Hausgemachter Ingwertee</b> mit Honig und Pfefferminz Homemade Ginger tea with honey and peppermint	6.50
<b>Kalte/heisse Schoggi</b> Cold/hot chocolate	6.20
<b>Schoggi Mélange</b> Whipped cream chocolate	7.10
<b>Kalte/heisse Milch</b> Cold/hot milk	5.50



# Kaffee mit Pfiff

Inklusive Tasse zum Mitnehmen / Including souvenir cup to take with you

## **Käpten's Kaffee**

13.50

Kaffee fertig mit 2 cl Kirsch  
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Captain's Coffee, coffee with 2 cl kirsch  
garnished with whipped cream and chocolate powder

## **Ladykracher**

14.00

Kaffee fertig mit 4 cl Baileys  
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Ladykracher Coffee, with 4 cl Baileys  
garnished with whipped cream and chocolate powder

## **Käpten's Tasse**

7.00

Only the souvenir Captain's Cup

## UNSER SPECIAL

### Kaffee Benny

#### **Mandelbärli**

Inkl. 1 Tasse Kaffee, Espresso oder Tee

#### **Almond Bear**

incl. cup of coffee, espresso or tea

8.00

# Spirituosen

<b>Baileys</b> 17% Vol.	4 cl	9.00
<b>Alpstein Bitter</b> 28% Vol.	2 cl	7.50
<b>Grappa di Brunello Riserva</b> 43% Vol.	2 cl	11.00
<b>Kirsch</b> 37.5% Vol.	2 cl	8.00
<b>Vieille Williams im Barrique</b> 40% Vol.	2 cl	11.00
<b>Etter Vieille Prune Barrique</b> 41% Vol.	2 cl	12.50
<b>Cognac Rémy Martin V.S.O.P.</b> 40% Vol.	2 cl	12.50
<b>Wyborowa Vodka</b> 37.5% Vol.	4 cl	13.50
<b>Havana Club Añejo 7 años</b> 40% Vol.	4 cl	15.50
<b>Deux Frères Dry Gin</b> 43% Vol.	4 cl	19.00
<b>Johnny Walker Black Label</b> 40% Vol.	4 cl	15.50
Zusätzlich mit Tonic, Orange oder Cola with tonic, orange or coke		+ 3.50



# Unsere Partner



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.

## Unser Credo

Ehrliche Zutaten, frische Klassiker,  
nahe Herkunft – Gastronomie mit Herz.

