

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, Fisch und Brot. Our meat, fish and bread 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

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

The jars are also available individually



pro Gläsli 8.50

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, Dübendorf

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

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

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

Weisswein

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

«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

Kaffee Crème Coffee and cream	5.20
Milchkaffee Milk coffee	5.20
Kaffee Mélange Whipped cream coffee	6.50
Espresso	5.20
Doppelter Espresso Double espresso	6.50
Ristretto	5.20
Cappuccino	6.80
Coretto Grappa Espresso with Grappa	9.50
Schwarzenbach Tee: Nana Minze Bio Tee, Earl Grey Schwarztee, China Grüntee Lung Ching, China Jasmintee 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
Hausgemachter Ingwertee mit Honig und Pfefferminz Homemade Ginger tea with honey and peppermint	6.50
Kalte/heisse Schoggi Cold/hot chocolate	6.20
Schoggi Mélange Whipped cream chocolate	7.10
Kalte/heisse Milch 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

Baileys 17% Vol.	4 cl	9.00
Alpstein Bitter 28% Vol.	2 cl	7.50
Grappa di Brunello Riserva 43% Vol.	2 cl	11.00
Kirsch 37.5% Vol.	2 cl	8.00
Vieille Williams im Barrique 40% Vol.	2 cl	11.00
Etter Vieille Prune Barrique 41% Vol.	2 cl	12.50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	2 cl	12.50
Wyborowa Vodka 37.5% Vol.	4 cl	13.50
Havana Club Añejo 7 años 40% Vol.	4 cl	15.50
Deux Frères Dry Gin 43% Vol.	4 cl	19.00
Johnny Walker Black Label 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.

