

Winter-Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee

Gastronomie

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Freilandeier	15.50
zusätzlich Speck	+ 3.00
zusätzlich Croûtons	+ 1.50

Lamb's lettuce with free range egg
additional crispy bacon strips
additional bread croutons

Buntgemischter Blattsalat	14.00
mit saisonalen Toppings	

Colorful leaf salad with seasonal toppings

Wurstsalat	19.00
mit Zwiebeln und Gurken	
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg	+ 5.00

Sausage salad with onions and gherkins
additional traditional mountain cheese from Feusisberg

Bündner Gerstensuppe in der Bowl	15.50
---	-------

«Bündner» barley soup served in a bowl

Rosenkohlsüppchen	14.50
mit karamellisierten Äpfeln, Walnüssen und Croûtons	

Brussels sprout soup
with caramelized apples, walnuts and croutons

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

Breaded escalope of pork

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 40.00

Sliced veal «Zurich style» in a mushroom cream sauce

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 37.80

mit Sauce Tartare

Perch fillets (Germany) in a beer batter with tartar sauce

Zartes Kalbsbäggli 49.00

mit Schmorgemüse

Tender veal cheek with braised vegetables

Wählen Sie die passende Beilage aus!

Pommes frites, Rösti, Spätzli, Polenta, Salzkartoffeln, Ofengemüse oder Beilagensalat

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen.

Für jede weitere Beilage berechnen wir einen Aufpreis.

Choose your side dish!

French fries, hash browns, spaetzle, polenta, boiled potatoes, grilled vegetables or side salad

One side dish is included in the price.

Each additional side dish will incur an extra charge.

Hauptgänge

Saftiger Rindstafelspitz 41.50

mit Kartoffel-Bouillongemüse und Meerrettichschaum

Juicy beef with potato-bouillon vegetables and horseradish foam

Bunte Spätzlipfanne 26.50

mit saisonalem Gemüse und Urchigem Bergkäse vom Feusisberg

Spaetzle pan with seasonal vegetables and traditional mountain cheese from Feusisberg

Crémiges Buchweizenrisotto  28.50

mit Grillgemüse und Sprossen

Creamy buckwheat risotto

with grilled vegetables and sprouts

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 slices, 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

Wienerli mit Brot 11.50 mit Pommes frites oder buntgemischtem Blattsalat mit saisonalen Toppings + 6.50

Frankfurter sausages with bread
with French fries or a colorful leaf salad with seasonal toppings

Sandwich mit Hausbrot 9.80 mit Chorizo, Käse oder Buurehamme mit Bündnerfleisch + 2.00

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

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

Chicken Nuggets mit Pommes frites

17.00

Nemo dish, chicken nuggets with French fries

Piraten-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

17.00

Pirate dish, breaded pork escalope with French fries

Schellen-Ursli-Teller

Bunte Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse
und Urchigem Bergkäse vom Feusisberg

16.00

Spaetzle pan with seasonal vegetables and traditional mountain cheese
from Feusisberg



Erlebnisschiffe

Stechen Sie mit unseren zahlreichen
Erlebnisschiffen in den winterlichen
Zürichsee und brechen Sie auf zu spannenden
Gestaden und neuen kulinarischen Abenteuer.
Ziehen Sie zum Beispiel die Fäden beim
Fondue- und die richtigen Schlüsse beim
Krimi-Schiff. Aber auch an Silvester sorgen
wir mit Volldampf für eine rauschende
Nacht auf dem See. Ahoi!



Chäs-Fondue-Schiff | Japan-Schiff
Fondue-Chinoise-Schiff | Krimi-Schiff
Brunch-Schiff | Heisser-Stein-Schiff
Wein-Comedy-Schiff

Dessert

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

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



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

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

Apfelkühlein 13.50
mit Vanillesauce und Rahm

Fried battered apple rings
with vanilla sauce and whipped cream

Birnen Crumble 12.50
im Weckglas

Pear crumble served in a Weck jar

Blutorangensorbet 14.00
mit Mousseux Rosé sec

Blood orange sorbet
with Mousseux Rosé sec

Kugeln Glace pro Kugel 4.20
Vanille, Erdbeer, Schokolade und Blutorange
zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate and blood orange
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.

