**Herzlich willkommen**

Wir leben die Idee einer swiss-mediterranen Küche: Das Besondere daran ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten. Dazu verbinden wir das Beste aus der Schweizer Küche mit den Finessen der mediterranen Esskultur.

Vorzugsweise verwenden wir regionale und saisonale Produkte, wie beispielsweis Kräuter aus unserem «Schiff-Garten». So wird jeder Gang zu einem kleinen Meisterwerk.

# GENUSS AM FLUSS

Es ist mir eine Freude, Sie bei uns am Rhein begrüssen zu dürfen. Da unsere gemeinsame Zeit Ende Oktober endet, möchten wir die verbleibenden Wochen ganz besonders mit Ihnen geniessen.

**Nora Mugwika**
Chef de Service

Willkommen in meiner Welt, wo Fantasie zur Realität wird. Bis Ende Oktober möchte ich Sie mit kreativen Kreationen kulinarisch überraschen und unsere restliche Zeit zu einem besonderen Erlebnis machen.

**Francesco Rossi**
Küchenchef

**Öffnungszeiten**

| | |
|---|---|
| Montag–Samstag: | 10.00–22.30 Uhr |
| Sonntag: | 10.00–22.00 Uhr |

# SCHIFF AHOI

Ein Dankschön für Ihre Treue
Zum Abschied möchten wir uns von Herzen für Ihre langjährige Treue zum Restaurant Schiff bedanken. Bevor wir Ende Oktober unsere Türen schliessen, laden wir Sie ein, noch einmal unsere beliebten **Schiff-Klassiker** zu geniessen. Für die letzten Wochen haben wir für Sie zwei ausgewählte 3-Gänge-Menüs zusammengestellt – **als besonderes Dankeschön zu einem attraktiven Vorzugspreis**.

## KLASSIKER

**Saisonaler Blattsalat**

mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

**Hausgemachtes**
**Kalbs-Cordon bleu**

mit Bauernschinken, Greyerzer und
Fribourger Vacherin,
dazu Pommes frites und
frisches Saisongemüse

**Schokoladenmousse «Extra Dark»**

mit hochwertigem Olivenöl,
Fleur de Sel und
Kakao-Crumble

3-Gänge Menü CHF 55

## KLASSIKER

**Saisonaler Blattsalat**

mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

**Eglifilets**

mit Haselnusskruste,
Safran-Pizockel und
Spinatkuchen

**Schokoladenmousse «Extra Dark»**

mit hochwertigem Olivenöl,
Fleur de Sel und
Kakao-Crumble

3-Gänge Menü CHF 55

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# VORSPEISEN

## ZU ZWEIT

**Apéro-Plättli** 30

Mortadella, Bresaola,
Rohschinken, Pitabrot, Oliven,
Cherrytomaten-Spiesse

**Vegi-Plättli** 30

verschiedene Käsesorten,
Oliven, Hummus, Guacamole,
Cherrytomaten-Spiesse,
Gemüse-Antipasti, Pitabrot

## MANCHE MÖGEN'S ROH

**Tatar aus Schweizer Rind** 26 / 36

mit Essiggurken, Zwiebeln,
Kapern und Toast

**Randen-Tatar** 25 / 35

mit Schafskäse gratinierter,
porchierte Birne

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# AUS DER SCHALE

**Tagessuppe** 9
frische Suppe mit Croûtons,
täglich wechselnd

**Kürbiscrèmesuppe** 16
mit Maronischaum

**Blumenkohlcrèmesuppe** 18
mit Gemüse-Accras,
Kräutern und Doppelrahm

# ETWAS KNACKIGES

**Saisonaler Blattsalat** 9.50
mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

**Gemischter Salat** 15
mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

**Nüsslisalat** 18
mit Speck, Ei und Croûtons

**Kürbissalat** 18
gegrillter Kürbis, Blattspinat,
Granatapfel, Haselnüsse und
Tahinisauce

**Unsere Dressings:**
Französisch, Balsamico
(alle laktose- und glutenfrei)

**Extra Portion Dressing** 1

# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Eglifilets** 37 / 47
mit Haselnusskruste, Safran-Pizockel und Spinatkuchen

**Wolfsbarschfilet** 44
an Kefir-Kaki-Sauce,
mit Kürbis-Kartoffel-Terrine
und Sprossensalat

**Lachssteak mit Honig glasiert** 42
an Fischsauce,
mit zweierlei Sellerie und
schwarzen Nudeln

**Egli-Knusperli** 29 / 36
mit gemischtem Salat

## BUNTES VEGETARISCH

**Gefüllter Kürbis mit Onsen-Ei** 32
Trüffel, Steinpilz und
Parmesan-Risotto

**Ravioli mit Feigen und Pecorino** 32
mit frischer Ricotta-Sauce
und Walnüssen

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# VON WALD UND WIESE

**Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu** 48

mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse

**Entrecôte** 52

mit Chimichurri, Herbstgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Rehschnitzel** 48

mit Spätzli, Rotkohl, Maroni und porchierter Birne

**Kalbsleber venezianischer Art** 42

mit gedünsteten weissen Zwiebeln, Cognac und Rösti

# DESSERT

## GLACE UND COUPE

**Coupe Nesselrode** 16
Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

**Coupe Herbst** 16
Haselnussglace, Maroni, Schokoladensauce, Granatapfel und Schlagrahm

**Bananensplit** 16
Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm

**Coupe Dänemark** 14
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm

**Glace, pro Kugel** 3.80
Schokolade, Mokka, Vanille, Karamell

**Sorbet, pro Kugel** 3.80
Zitrone, Mango, Traube, Birne

**Verfeinert mit Schlagrahm** 1.50

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# SÜSSES ZUM SCHLUSS

**Mont Blanc** 15

Vermicelles, Meringues
und Schlagrahm

**Schokoladenmousse «Extra Dark»** 15

mit hochwertigem Olivenöl,
Fleur de Sel und
Kakao-Crumble

**Lemon-Curd-Tartelette** 15

mit Meringues