

Winter-Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee
Gastronomie

Salate & Suppen

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 10.80

Colorful leaf salad

Wurstsalat 17.80

mit Zwiebeln und Gurken
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 4.00

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

Kürbissuppe (V) 12.50

mit Kokosmilch und Kürbiskernöl

Pumpkin soup with coconut milk and pumpkin seed oil

Bündner Gerstensuppe serviert in der Bowl 15.50

zusätzlich Zürcher Chämiwürstli + 8.00

«Bündner» barley soup served in the bowl
additional «Zürcher» smoked sausage

Vegetarisch & Vegan (V)

Hausgemachte Pilz-Kräuterravioli (V) 29.50

geschwenkt in einer Wintergemüsemischung

Homemade ravioli filled with mushrooms and herbs
tossed in a winter vegetable mixture

Würzige Käsespätzli 24.50

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Spaetzle with four months aged mountain cheese and crispy fried onions

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.

Schiffsklassiker

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück 28.00
mit Pommes frites oder buntgemischtem Blattsalat

Breaded escalope of pork with French fries or a colorful leaf salad

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 37.00
mit hausgemachten Spätzli
mit Rösti + 2.00

Sliced veal «Zurich style» in a mushroom cream sauce
served with homemade spaetzle
with hash browns

Hacktäschli vom Chuchi-Chef 27.80
an Champignonrahmsauce serviert mit hausgemachten Tagliatelle

Meat patty from the chef with a mushroom cream sauce served with homemade tagliatelle



Spatz nach Originalrezept 28.00
Bouillon mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln, Karotten,
Sellerie und Wirsing

Bouillon with beef cubes, potatoes, carrots,
celery and savoy cabbage

Kalbssteak vom Culinarium 200g 49.00
mit Morchelrahmsauce serviert, dazu hausgemachte Tagliatelle

Veal steak (200g) with morel cream sauce, served with homemade tagliatelle

Zusätzlich zu den Schiffsklassikern + 9.00
Winterliches Mischgemüse

Optional with the maincourses, winter mixed vegetables

Usem Wasser

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 35.80
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Blattsalat

Perch fillets (Germany) in a beer batter with sauce tartare,
boiled potatoes or a colorful leaf salad

Gebratenes Zanderfilet (Estland) 32.50
an Limonen-Erbsensauce
serviert mit Venere-Risotto

Roasted fillet of pike-perch (Estonia) on lime-pea sauce
served with Venere risotto

Zvieri

Zürisee-Teller 29.80

Buurehamme, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Urchiger Bergkäse und Sternenberger Mutschli, garniert mit Trauben,
Hausbrot und Butter

Lake Zurich platter with shoulder ham, salami, dry-cured beef,
dry-cured ham, and cheese, garnished with grapes, homemade bread and butter

Rindstatar (mild/mittel/scharf) 35.00

mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter klein 25.50

Beefsteak tartare (mild/medium/hot) with onion rings, capers, toast and butter

Schottischer Rauchlachs (MSC) 35.00

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter klein 25.50

Scottish smoked salmon (MSC) with cream of horseradish, toast and butter

Zürcher Chämiwurstli mit Brot 14.50

mit Pommes frites oder buntgemischtem Blattsalat + 6.50

«Zürcher» smoked sausages with bread
with French fries or a colorful leaf salad

Hausgemachtes Sandwich 9.80

nach Wahl mit Buurehamme, Salami oder Käse
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken + 2.00

Homemade bread sandwich with choice of shoulder ham, salami or cheese
with dry-cured beef or dry-cured ham

Portion Pommes frites 9.80

Portion of French fries



Antipasti Trilogie 22.50

Schwarze und grüne Oliven, Käsewürfel im Öl, eingelegtes Gemüse
garniert mit Sbrinz-Möckli und Grissini

Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich

pro Gläsli 8.00

Antipasti trilogy, black and green olives, cheese cubes in oil,
pickled vegetables with Sbrinz chunks and grissini
The jars are also available individually

Unsere Partner



Für d'Jungmannschaft (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Nemo-Teller 16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

Piraten-Teller 16.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Pirate Dish, breaded pork escalope with French fries

Schellen-Ursli-Teller 14.50
Würzige Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Schellen Ursli Dish, Spaetzle with four months aged mountain cheese and crispy fried onions



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!

Winter

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

Dessert

Caramelköpfli 8.80
mit Rahm

Crème caramel with whipped cream

Original Zuger Kirschtorte 9.00
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

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

Handgemachte Vacherin-Eistorte 9.00
mit Mandarinen- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Zürich

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

Fruchtiger Orangensalat 11.00
mit Datteln und karamellisierten Baumüssen

Fruity orange salad
with dates and caramelized tree nuts



Apfelküchlein 13.50
mit Vanillesauce und Rahm

Fried battered apple rings
with vanilla sauce and whipped cream

Hausgemachtes Marroniparfait 14.50
mit lauwarmem Sauerkirschenkompott

Chestnut parfait with lukewarm sour cherry compote

Kugeln Glace pro Kugel 4.00
Vanille, Erdbeer, Schokolade und Zimt
zusätzlich Rahm + 1.50

Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate and cinnamon
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.

