

MS Panta Rhei

# Getränkekarte

Seeluft macht durstig



Zürichsee  
Gastronomie

2024

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.  
All prices are in Swiss francs incl. VAT.

# Apéro

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

Aperol Spritz 11 % Vol., Aperol with Prosecco

**Hugo Spritzer** 20 cl 12.00

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

**Sanbittèr (alkoholfrei/non-alcoholic)** 10 cl 6.00

**Sanbittèr Orange (alkoholfrei/non-alcoholic)** 20 cl 9.80

**«Zürisee-Apéro»** 20 cl 15.50

Hausgemachter Eistee mit Prosecco



«Zürisee-Apéro», homemade ice tea with Prosecco

**Red Dream (alkoholfrei)** 20 cl 9.80

Sanbittèr, Bitter Lemon und Eis

Red Dream, Sanbittèr, Bitter lemon and ice (non-alcoholic)

# Champagner / Prosecco

**Edouard Brun** 75 cl 89.00

Réserve Brut Champagne Ter 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> Schumchrönlí Pale Ale	33 cl	7.50
<b>Erdinger</b> (alkoholfrei/non-alcoholic)	33 cl	6.50
<b>Eichhof Braugold Premium</b> Panaché	30 cl 50 cl	5.10 7.80



# 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.



Neu dieses Jahr: Taco-Schiff  
April und Juni: Orientalische Mezze  
Mai: Köstliche Burger  
Juli und August: Frisches vom Grill  
April bis Oktober: Auf den Wellen tanzend

---

## **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.



New this year: Taco Cruise  
April and June: Oriental mezze  
May: Delicious burger  
July and August: Fresh from the grill  
April to October: Dancing over the waves



# 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 52.00
<b>Sauvignon blanc AOC</b> Lattenberg Stäfa, Zweifel Weine	75 cl 65.00
<b>Federweisser Zürichsee AOC</b> Gebrüder Kumin, Freienbach	10 cl 8.00 75 cl 52.00
<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>«Kremser Kogl» Grüner Veltliner Kremstal DAC</b> Weingut Müller, Österreich	75 cl 58.00
<b>«Käpten's Wy» Riesling-Silvaner Sauvignon Blanc Zürich AOC</b> Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg	50 cl 26.00



## 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 Personen. Wohin die Fahrt geht und wie lange, bestimmen Sie. Für ausgezeichnetes Essen und Trinken ist ebenfalls gesorgt: dank Zürichsee Gastro.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.



# Rotwein

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 62.00  
**N° 580 /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 54.00  
Paco Garcia, Rioja, Spanien

**Ripasso Valpolicella** 10 cl 8.50  
**Classico DOC** 75 cl 55.00  
Impero by Landolt Weine, Italien

**Caloroso Maremma** 75 cl 56.00  
**Toscana Rosso DOC**  
Tenuta Casadei, 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

**Wasser mit / ohne Kohlensäure** 50 cl 6.80

Offenausschank

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

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 20 cl 5.50

FOCUS Water Care Mirabelle & Rhabarber (Pet) 50 cl 6.50

**Michel Orangensaft** 20 cl 5.80

Orange juice

## UNSER SPECIAL

### Kaffee Benny

**Mandelbärli**

Inkl. 1 Tasse Kaffee, Espresso oder Tee

**Almond Bear**

incl. cup of coffee, espresso or tea

8.00



# Warme Getränke

<b>Kaffee Crème</b>	5.20
Coffee and cream	
<b>Milchkaffee</b>	5.20
Milk coffee	
<b>Kaffee Mélange</b>	6.50
Whipped cream coffee	
<b>Espresso</b>	5.20
<b>Doppelter Espresso</b>	6.50
Double espresso	
<b>Ristretto</b>	5.20
<b>Cappuccino</b>	6.80
<b>Coretto Grappa</b>	9.50
<b>Schwarzenbach Tee:</b>	5.20
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	
<b>Hausgemachter Ingwertee</b>	6.50
mit Honig und Pfefferminz	
Homemade Ginger tea with honey and peppermint	
<b>Kalte/heisse Schoggi</b>	6.20
Cold/hot chocolate	
<b>Schoggi Mélange</b>	7.10
Whipped cream chocolate	
<b>Kalte/heisse Milch</b>	5.50
Cold/hot milk	



# 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

## Unsere Getränke-Partner



Landolt *weine*



KÜMIN WEINBAU  
UNSERE REGION GENIEßEN.



# Spirituosen

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



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.