

# Speisen und Getränke

Seeluft macht hungrig und durstig



Zürichsee  
Gastronomie

2024

**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.

# Salate

**Caesar Salat** 16.00  
mit Speck und Parmesan an originaler Caesar-Sauce  
zusätzlich Pouletstreifen + 8.00

Caesar salad with bacon and Parmesan and an original Caesar sauce  
additional chicken strips

**Bunter Gartensalat** 14.00  
mit frischen Gemüsestreifen und Kernen

Colorful garden salad with fresh vegetable strips and seeds

**Wurstsalat** 18.50  
mit Zwiebeln und Gurken  
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 4.00

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

# Für d'Jungmannschaft

(bis 12 Jahre | up to 12 years)


**Nemo-Teller** 16.00  
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

**Päärli Wienerli mit Brot** 11.50  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat + 6.50

Frankfurter sausage with bread  
with French fries or a colorful garden salad

# Vegetarisch & Vegan

**Hausgemachte Ravioli**  28.00  
mit Tomaten-Pinienkernenfüllung  
geschwenkt in veganer Kräuterpesto,  
serviert mit frischem Rucola

Homemade ravioli  
with tomato and pine nut filling  
tossed in a vegan herb pesto  
served with fresh rocket salad

## Schiffsklassiker

**Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück** 28.00  
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

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

**Fünf Egli-Chnusperli (Deutschland)** 25.30  
serviert mit Sauce Tartare

mit Pommes frites oder buntem Gartensalat 35.80

Five crispy pieces of perch (Germany) with tartar sauce  
with French fries or a colorful garden salad

**Black Angus Burger (USA/CH)** 29.50  
im Sesam Bun mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, Rucola und Burgersauce  
serviert mit Pommes frites

Black Angus Burger (USA/CH) with tomato, onions, gherkins, rocket salad,  
burger sauce, in a sesame bun served with French fries

**Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten** 33.50  
serviert mit Sauce Tartare  
mit Pommes Frites oder buntem Gartensalat

Cold sliced roast veal shoulder with tartar sauce  
with French fries or a colorful garden salad

# Zvieri

**Hausgemachtes Sandwich** 9.80  
nach Wahl mit Buurehamme, Salami oder Käse

Homemade bread sandwich with choice of shoulder ham, salami or cheese

**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

**Schnitzelbrot** 15.00

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Blattsalat,  
Sauce Tartare und Tomatenscheiben, im Hausbrot

Schnitzel bread, breaded pork escalope with leaf salad,  
tartar sauce and tomato slices served with homemade bread

**Portion Pommes frites** 9.80

Portion of French fries

## 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.**



# Dessert

**Albis-Coupe** 13.00

Vanilleglace, Erdbeerglace, Erdbeertopping und Rahm

Albis Coupe, vanilla ice cream, strawberry ice cream,  
strawberry topping and 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 Himbeer- und Vanilleglace

Konditorei Hotz, Zürich

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

**Caramelköpfl** 8.80

mit Rahm

Crème caramel with whipped cream

**Kugeln Glace** pro Kugel 4.20

Vanille und Erdbeer

zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla and 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.



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



# 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> Schumchrönl Pale Ale	33 cl	7.50
<b>Erdinger</b> (alkoholfrei/ non-alcoholic)	33 cl	6.50

# Weisswein

<b>Stadtzürcher Räuschling Burghalde AOC</b> Weingut Landolt, Zürich	10 cl 75 cl	8.00 53.00
<b>Riesling-Silvaner Zürich AOC</b> Weingut am Zürichsee, Bachmann	 10 cl 75 cl	8.00 52.00
<b>Sauvignon blanc AOC</b> Lattenberg Stäfa, Zweifel Weine	75 cl	65.00
<b>Federweisser Zürichsee AOC</b> Gebrüder Kümin, Freienbach	10 cl 75 cl	8.00 52.00
<b>Epesses «Les Abels» AOC</b> Sélection Zweifel J. & M. Dizerens	70 cl	55.00
<b>Féchy, Cave de la Crausaz AOC</b> Bettens frères, Féchy	10 cl 70 cl	7.00 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

# 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

**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

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

# 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

## UNSER SPECIAL

### Kaffee Benny

#### **Mandelbärli**

Inkl. 1 Tasse Kaffee, Espresso oder Tee

#### **Almond Bear**

incl. cup of coffee, espresso or tea

8.00

# Spirituosen

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

