

# 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** 14.00  
mit saisonalen Toppings

Colorful leaf salad with seasonal toppings

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

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

**Saisonsuppe in der Bowl serviert** 13.50  
fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden

Seasonal soup served in a bowl  
Please ask our service staff for details

**Bündner Gerstensuppe in der Bowl** 15.50

«Bündner» barley soup served in a bowl

# Vegetarisch & Vegan

**Cremige Dinkelpenne**  29.80  
mit Champignons, Blattspinat und Pinienkernen

Creamy spelt penne with mushrooms,  
leaf spinach and pine nuts

**Spätzlipfanne** 24.50  
mit saisonalem Gemüse

Spaetzle pan with seasonal vegetables

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 mit saisonalen Toppings

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

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

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

**Gulaschsuppe** 31.50  
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Gemüse

Soup with beef, potatoes,  
paprika and vegetables



**Rindfleischvogel** 42.50  
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Beef roulade with homemade spaetzle and red cabbage

**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 Tartar und Salzkartoffeln  
oder buntgemischtem Blattsalat mit saisonalen Toppings

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

**Dinkelpenne mit Schottischen  
Rauchlachsstreifen (MSC)** 38.50  
und Blattspinat an einer cremigen Rahmsauce

Spelt penne with smoked Scottish salmon strips (MSC)  
and leaf spinach in a creamy sauce

# Zvieri

## Zürisee-Teller 31.00

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

Lake Zurich platter with shoulder ham, salami, dry-cured beef,  
dry-cured ham, and mountain 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 slices, capers, toast and butter

## Schottischer Rauchlachs (MSC) 35.00

mit Meerrettichschaum, Toasts und Butter klein 25.50

Scottish smoked salmon (MSC) with a cream of horseradish, toasts 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

## Hausgemachtes Sandwich 9.80

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

Homemade sandwich with choice of 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



BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE-CAFETERIA

Gmür  
omona Swiss



Glücksgefühle geniessen

# 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  
Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse

Schellen Ursli Dish, spaetzle pan with seasonal vegetables



## 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

**Caramelköpfli** 9.10  
mit Rahm

Caramel flan with whipped cream

**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, 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 walnuts



**Apfelküchlein** 13.50  
mit Vanillesauce und Rahm

Fried battered apple rings  
with vanilla sauce and whipped cream

**Zimtglace** 10.50  
mit Rotweinzwetschgen und Rahm

Cinnamon ice cream with lukewarm red wine plums and whipped cream

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

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.

