

## Knackige Salate als Vorspeise

### **Bunte Blattsalate** • Croûtons

Dressing: French • Balsamico • Walnuss Dressing 9.80

### **007 – geschüttelt, nicht gerührt**

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherrytomaten

Kerne • Parmesan

Dressing: French • Balsamico • Walnuss Dressing 12.50

### **Tomaten-Carpaccio** auf Kräuterfrischkäse

Basilikum-Öl • gebratene Riesencrevetten 16.50

## Vorspeisen

### **Schiffplättli**

Rohschinken • Landjäger • Salsiz

Napfkäse • Essiggemüse • feines Hausbrot

für 1 17.50

für 2 22.50

für 3 31.00

### **Schweizer Wasserbüffeltatar**

Toastbrot • Butter

60g 24.50

### **Tatar vom Wagyu Rind**

Wasabicreme • Toastbrot • Butter

60g 29.50

## Suppen

### **Kartoffelcrèmesuppe**

Rohschinkenstreifen

10.50

### **Würzige Biersuppe**

hausgemachter Serviettenknödel

11.50

## Kalt-warme Köstlichkeiten

klein      Hauptgang

### **Wurst-Käsesalat** +

Cervelat • Napfkäse • Essiggurken • French Dressing  
 Blattsalatbeet • Cherrytomaten • Gartenkresse

17.00      22.50

### **Wurstsalat** +

Cervelat • Essiggurken • French Dressing  
 Blattsalatbeet • Cherrytomaten • Gartenkresse

17.00      22.50

### **Käsesalat mit Kräutern** +

Napfkäse • Essiggurken • French Dressing  
 Blattsalatbeet • Cherrytomaten • Gartenkresse

18.00      23.50

### **Salade Niçoise**

Thon • Kartoffeln • grüne Bohnen • Ei  
 Peperoni • Zwiebeln • Oliven

25.00

### **Caesar Salat**

Blattsalate • Caesar Dressing • Croûtons  
 gebratene Pouletstreifen • Parmesanspäne

22.00      28.00

### **Kalter Roastbeefsteller**

Salatbouquet • Tartarsauce  
 mit Portion Schiff Frites

23.50      29.50  
 29.50      35.50

### **Schweizer Wasserbüffeltatar**

Toastbrot • Butter  
 mit Portion Schiff Frites

24.50      36.50  
 30.50      42.50

## Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.  
 Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker;  
 es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.  
 Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

<b>Côte de Bœuf Gentlemen's Cut</b>  +  450g drei Wochen am Knochen gereift	65.00
<b>Entrecôte Ladies Cut</b>  +  200g drei Wochen am Knochen gereift	54.00
<b>Rib Eye Steak</b>  +  300g	54.00
<b>Rindsfilet</b>  +  200g	59.50
<b>Schweinskotelette</b> mit Speckschwarte  +  350g	37.00

Die erste Beilage ist inklusive, jede weitere Beilage CHF 6.00

- Schiff Frites 
- Baked Potato • Sour Cream 
- Rosmarinkartoffeln 
- Lauwarmer Speck-Kartoffelsalat
- Reis 
- Serviettenknödel
- Grillgemüse  + 
- buntes Gemüsebouquet 
- Blattspinat • Knoblauch  + 
- weisser Kabissalat mit Kümmel
- als Fitnesssteller mit Salaten

Zu allen Fleischgerichten servieren wir  
 dreierlei Spezial-Salze & hausgemachte BBQ Sauce

## Vom Rind

### **Flanksteak**

BBQ-Sauce • Guacamole-Kartoffelstock • Gemüse garnitur  
 oder als Fitnesssteller mit Salaten 32.50

### **Brisket**

BBQ-Sauce • lauwarmer Speck-Kartoffel-Salat • Grillgemüse  
 oder als Fitnesssteller mit Salaten 32.50

### **Schweizer Wasserbüffeltatar**

Toastbrot • Butter 130g 36.50  
 mit Portion Schiff Frites 42.50

**Wagyu Burger** 120g • Wasabi-Sauerrahm  
 Schalotten-Shiitakeconfit • Salat • rote Zwiebelringe  
 Schiff Frites 36.50

## Vom Schwein

### **Hacktätschli**

Kartoffelstock • Saucen-Seeli  
 oder als Fitnesssteller mit Salaten

1 Hacktätschli	22.50
2 Hacktätschli	29.00

**Kross gebratener Schweinebauch** 300g  
 BBQ-Sauce • Serviettenknödel • weisser Kabissalat mit Kümmel  
 oder als Fitnesssteller mit Salaten 24.50

**Wiesners Schweinsbratwurst** 220g • Zwiebelsauce

mit Hausbrot	21.50
mit Schiff Frites oder goldbrauner Rösti	28.50
mit Salaten	28.50

## Vom Kalb

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti 36.50

### **Ähti Lozärner Chögelpastete**

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen  
 dazu Butter-Erbsli 36.50

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art**

Champignon-Rahmsauce • goldbraune Rösti 42.00

## Aus dem Wasser

### **Egliknusperli** im Bierteig

Tartarsauce • Schiff Frites  
 oder als Fitnesssteller mit Salaten 33.00

### **Zanderfilet** gebraten

Safransauce • Salzkartoffeln • Blattspinat 34.50

### **Tomaten-Carpaccio** auf Kräuterfrischkäse

Basilikum-Öl • gebratene Riesencrevetten 35.00

## Fleischlos glücklich

### **Kartoffelgnocchi**

Pilze • Cherrytomaten • frische Kräuter 26.00

### **Pikantes grünes Kokos- Curry** + +

Gemüseragout • Reis 26.00

### **Fondue Moitié-Moitié** Gruyère • Vacherin

Hausbrot • Kartoffeln • Essiggemüse

	1 Portion	36.50
	2 Portionen	67.00
	3 Portionen	96.00

## Desserts

<b>Tagesdessert</b>	8.50
<b>Hausgemachter Streuselkuchen</b>	7.00
mit Kugel Glace nach Wahl	10.50
<b>Frische Erdbeeren</b>  + 	
mit schwarzem Pfeffer & Minze mariniert	9.50
<b>Crème brûlée</b>  • Vanillepudding • Caramelkruste	11.00
<b>Warme Apfelchüechli</b> • Zimtzucker • Vanilleglace	12.00
<b>Gerührter Eiskaffee Schiff-Style</b>	
sämig & knusprig zugleich	11.00
mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör	12.50
<b>Coupe Romanoff</b> 	
2 Kugel Vanilleglace • Meringue • Erdbeeren • Rahm	9.80
Mini-Coupe mit 1 Kugel Glace	7.50
<b>Coupe Wasserturm</b> 	
2 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce • Rahm • Mandelsplitter	9.80
Mini-Coupe mit 1 Kugel Glace	7.50
<b>Sorbet Colonel</b>  eine Kugel Zitronensorbet • Wodka	8.50
<b>Kugel Glace</b>	
Vanille • Schokolade • Mocca • Erdbeere	
Zitronensorbet	3.90
<b>Portion Rahm</b>	1.50
<b>Jersey Blue</b> Toggenburger Blauschimmelkäse	
Feigen in Portwein	9.50



## Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Service  
& gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 = glutenfrei

 = lactosefrei

### Herkunfts-Deklaration

#### Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel, Poulet • Schweiz

#### Fisch

Zander • Estland | Egli • Dänemark

Eier • aus Schweizer Freiland-Haltung

Milchprodukte • Schweiz