



Menüvorschläge

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht, wobei allen Gästen dasselbe Menu serviert wird.

Es steht Ihnen frei ein komplettes Menu wie vorgeschlagen auszusuchen oder sich aus den einzelnen Gängen Ihr Wunschmenü zusammenzustellen. (Preisanpassungen vorbehalten). Selbstverständlich dürfen Sie Ihr Lieblingsmenu auch mit den Gerichten aus unserer à la Carte-Karte kombinieren. Diese ist jederzeit im Internet unter www.schiff.lu zu finden.

Für Vegetarierinnen & Vegetarier sowie für Personen mit Intoleranzen und Allergien werden wir nach direkter Absprache vor Ort das Menü anpassen oder eine Alternative anbieten.

Wenn Sie uns Ihre Wünsche und das zur Verfügung stehende Budget bekannt geben, stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.

Gerne helfen Ihnen auch, die zum Menü passenden Weine auszusuchen. Auch dürfen Sie jederzeit bei uns vorbei kommen, um Ihren Anlass vor Ort zu besprechen. Damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können, vereinbaren Sie vorab bitte einen Termin.

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Restaurant Schiff durchzuführen! Bei weiteren Fragen zögern Sie nicht, uns telefonisch zu kontaktieren!

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen und Notizen:

Vorspeisen

Bunte Blattsalate • Dressing nach Wahl Feigen Dressing • French Dressing • Balsamico Dressing	CHF	9.80
Rucolasalat • Feigen Dressing Parmesanspäne • Pinienkerne	CHF	12.00
Spinatsalat • Hüttenkäse • Balsamico Dressing	CHF	15.50
Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Kräuterbaguette	CHF	16.50
Thunfisch-Sashimi • Algensalat • Wasabicrème	CHF	22.00

Suppen

Kartoffelschaumsuppe • Speckchip	CHF	11.00
Kokos-Curryschaumsuppe • Crevette am Spiess	CHF	15.50
Kräuterschaumsuppe • Croutons	CHF	12.50

Warme Zwischengerichte / als Hauptgang

Kübisrisotto • geröstete Kürbiskerne Kürbsikernöl • Parmesanspäne	CHF	19.00/26.00
Urchige Äplermagronen • Bergkäse • Röstzwiebeln • Apfelmus	CHF	19.00/29.00
Pouletroulade • Rotweinjus • Trüffel-Kartoffelstock	CHF	22.00/32.00
Gebratenes Forellenfilet • Kartoffel-Lauchgemüse	CHF	24.00/34.00

Hauptgänge

Hacktätschli «Grossmutterart» Kartoffelstock · Saucenseeli	CHF	29.00
«Riz Casimir» der Klassiker – modern interpretiert Pouletgeschnetzeltes · rote Kokos-Curryrahmsauce Reis · Bananenchips	CHF	32.00
Cordon bleu · Bergkäse & Schinken · vom Schwein/vom Kalb Schiff Frites · zweierlei Rüepli	CHF	36.00/44.00
Kalbsragout · Pommerysenfsauce sämige Polenta · Schmorgemüse	CHF	35.00
Schweinssteak «Schiff Style» (in Kräuterkruste gegart) Rosmarin-Bratkartoffeln · Peperonata	CHF	36.00
Gebratenes Zanderfilet · Meerrettichschaumsauce Randenrisotto · glasierte Kefen	CHF	36.00
Gebratene Entenbrust · Orangensauce Sesamreis · Wokgemüse	CHF	39.00
Knochengereiftes Rinds-Entrecôte (200g) aus dem Southbend Broiler dreierlei hausgemachte Grillsaucen Baked Potato · Sauerrahm · Ratatouille	CHF	54.00
Rindsbraten · in Merlot geschmort Kartoffelstock · buntes Gemüse	CHF	38.00

Desserts

Warme Apfelhüechli · Zimtzucker · Vanilleglace	CHF	12.00
Dunkles Schokoladenmousse · Beerensaucenspiegel	CHF	12.00
Sauerrahmparfait · Baileysschaum · Krokant	CHF	14.00
Hausgemachtes Caramelköppli · Rahm	CHF	11.00
Eine Kugel Glace mit Gügs Zwetschensorbet · Vieille Prune Zitronensorbet · Wodka Vanilleglace · Baileys	CHF	8.50



Drei Gänge

Menu 1

Kartoffelschaumsuppe · Kräutercroutons

Wiesners Schweinsbratwurst · Zwiebelsauce
hausgemacht nach altem Familienrezept
Kartoffelstock · zweierlei Rüebl

Weisses Kaffee-Panna Cotta · Fruchtsauce

3 Gänge CHF 48.00

Menu 2

Saisonale Blattsalate · Dressing nach Wahl

Urchige Äplermagronen
Bergkäse · Röstzwiebeln · Apfelmus

Gebrannte Crème · geröstete Nüsse

3 Gänge CHF 47.00

Menu 3

Rüebl-Vanilleschaumsuppe

Hacktäschli «Grossmutterart»
Kartoffelstock · Saucen-Seeli

Sauerrahmparfait · Baileysschaum

3 Gänge CHF 49.00



Drei Gänge

Menu 4

Bunte Blattsalate • Dressing nach Wahl

Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce
Kartoffelstock • Rüebliduo

Lauwarmer Schokoladenbrownie • Vanilleglace

3 Gänge CHF 49.00

Menu 5

Weisse Tomatensuppe • Basilikumchiffonade

Gebratenes Lachssteak
Limettenrisotto • glasierte Kefen

Hausgemachter Cheesecake • Schokoladenglace

3 Gänge CHF 54.00

Menu 6

Spinatsalat • Gartenkresse • Feigen Dressing

«Ähti Lozärner Chögelpastete»
Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze
Sultaninen eingelegt in Cognac
serviert mit Buttererbsli

Tobleronemousse • Orangensalat

3 Gänge CHF 55.00

Drei Gänge

Menu 7

Nüsslisalat • gehacktes Ei • Feigen Dressing

Dreierlei aus dem Southbend Broiler
Tranchen von Rindsentrecôte • Schweinsfilet • Pouletbrust
auf Gemüsebeet serviert
dazu Kräuterbutter • Knoblauchjoli • Smoked BBQ Sauce
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

eine Kugel Glace mit Gügs • Zwetschgensorbet • Vieille Prune

3 Gänge CHF 66.00

Menu 8

Bunte Blattsalate • Dressing nach Wahl

Dreierlei aus dem Southbend Broiler
Tranchen von Rindsentrecôte • Kalbssteak • Schweinsfilet
auf Gemüsebeet
dazu Kräuterbutter • Knoblauchjoli • Smoked BBQ Sauce
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

Dunkles Schokoladenmousse • Fruchtgarnitur

3 Gänge CHF 72.00

Menu 9

Rüebli-Honigschaumsuppe

Rindsfilet im Southbend Broiler gebraten
Kräuterbutter • Knoblauchjoli • Smoked BBQ Sauce
Schiff Frites • Ratatouille

Hausgemachtes Caramelchöpfli • Rahm

3 Gänge CHF 79.00

Vier Gänge

Menu 10

Gemischte Blattsalate • Dressing nach Wahl
geröstete Kerne

Blumenkohlsuppe • Croutons

Pouletbrust aus dem Southbend Broiler • Rotweinjus
Kartoffelgratin • glasierte Rüeblli

Apfelchüechli • Zimtzucker
Vanilleglace

4 Gänge CHF 62.00

Menu 11

Kleines Wasserbüffeltatar
Toastbrot • Butter

Blumenkohlsuppe • Croutons

Maispoularde
aus dem Southbend Broiler
Weissweinrisotto • Kräuterkohlrabi

Hausgemachtes Caramelchöpfli
Rahm

4 Gänge CHF 74.00

Menu 12

Spinatsalat • Hüttenkäse
Gartenkresse

Rindskraftbrühe • Kräuterflädli

Kalbssteak niedergegart
im Kräutermantel
Rosmarinkartoffeln • gebratene Pilze

Schokoladenmousse
Beerensaucenspiegel

4 Gänge CHF 86.00

Fünf Gänge

Menu 13

Spinatsalat • Gartenkresse • Feigen Dressing

Kräuterschaumsuppe • Croutons

Kürbisrisotto • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl • Parmesanspäne

Geschmorter Rindsbraten • Merlotsauce
Kartoffelstock
Vanille-Karotten

Weisses Kaffee-Panna Cotta • Beerensaucenspiegel

5 Gänge CHF 91.00

Menu 14

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Kräuterbaguette

Weinschaumsuppe • Kräutercroutons

Pochiertes Forellenfilet • Zitronenschaum • Kartoffeln

Knochengereiftes Rinds-Entrecôte • Rotweinsauce
Schiff Frites • Bohnenbündel

Beeren-Streuselkuchen • Vanilleglace

5 Gänge CHF 98.00