



## 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](http://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 French Dressing • Balsamico Dressing	CHF	9.80
Rucolasalat • French Dressing Parmesanspäne • geröstete Kerne	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
Kräuterschaumsuppe • Croutons	CHF	12.50
Kokos-Curryschaumsuppe • Crevette am Spiess ohne Crevette	CHF CHF	15.50 12.50

## Warme Zwischengerichte / als Hauptgang

Parmeggiano -Risotto Trüffelpesto • Mohnstange	CHF	19.50/26.50
Urchige Äplermagronen Bergkäse • Röstzwiebeln • Apfelmus	CHF	19.00/26.00
Gebratenes Forellenfilet • Kartoffel-Lauchgemüse	CHF	24.00/34.00

## Hauptgänge

Hacktäschli «Grossmutterart» Kartoffelstock · Saucenseeli	CHF	29.00
«Riz Casimir» der Klassiker – modern interpretiert Pouletgeschnetzeltes · rote Kokos-Curryrahmsauce Reis · Bananenchips	CHF	32.00
Kalbsragout · Pommerysenfsauce sämige Polenta · Schmorgemüse	CHF	35.00
Gebrautes Zanderfilet · Meerrettichschaum Randenrisotto · glasierte Kefen	CHF	36.00
Knochengereiftes Rinds-Entrecôte (200g) aus dem Southbend Broiler dreierlei Gewürzsalze & hausgemachte BBQ Sauce Baked Potato · Sauerrahm · Ratatouille	CHF	54.00
Rinds-Schmorbraten · Merlotsauce Kartoffelstock · buntes Gemüse	CHF	38.00

## Desserts

Warme Apfelchüechli · Zimtzucker · Vanilleglace	CHF	12.00
Dunkles Schokoladenmousse · Orangensalat	CHF	12.00
Grand Marnier Parfait · Cassis-Coulis	CHF	14.00
Hausgemachtes Caramelköppli · Rahm	CHF	11.00
Eine Kugel Glace mit Gügs Zitronensorbet · Wodka Vanilleglace · Baileys	CHF	8.50



## **Drei Gänge**

### **Menu 1**

Saisonale Blattsalate · French Dressing

\*\*\*

Urchige Äplermagronen  
Bergkäse · Röstzwiebeln · Apfelmus

\*\*\*

Gebrannte Crème · Kirschen aus dem Kirschwasser

3 Gänge CHF 46.00

### **Menu 2**

Kartoffelschaumsuppe · Kräutercroutons

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl

3 Gänge CHF 49.00

### **Menu 3**

Rüebl-Süsskartoffel-Suppe

\*\*\*

Hacktäschli «Grossmutterart»  
Kartoffelstock · Saucen-Seeli

\*\*\*

Weisses Tobleronemousse

3 Gänge CHF 49.00



## **Drei Gänge**

### **Menu 4**

Bunte Blattsalate • geröstete Kerne • French Dressing

\*\*\*

Rinds-Schmorbraten • Merlotsauce  
Kartoffelstock • Rüebliduo

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenbrownie • Vanilleglace

3 Gänge CHF 49.00

### **Menu 5**

Tomatencremesuppe • Rahmhaube

\*\*\*

Gebratenes Lachssteak  
Limettenrisotto • glasierte Kefen

\*\*\*

Sorbet Colonel • Zitronensorbet mit Wodka

3 Gänge CHF 54.00

### **Menu 6**

Rucolasalat • Balsamico Dressing  
Parmesanspäne • geröstete Kerne

\*\*\*

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

\*\*\*

Tobleronemousse • Orangensalat

3 Gänge CHF 56.00

## **Drei Gänge**

### **Menu 7**

Nüsslisalat · gehacktes Ei · French Dressing

\*\*\*

Dreierlei aus dem Southbend Broiler  
Tranchen von Rindsentrecôte · Schweinsfilet · Pouletbrust  
auf Gemüsebeet serviert  
dazu dreierlei Gewürzsalze · hausgemachte BBQ Sauce  
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

\*\*\*

Gebrannte Crème · Kirschen aus dem Kirschwasser

3 Gänge CHF 68.00

### **Menu 8**

Bunte Blattsalate · Balsamico Dressing

\*\*\*

Southbend-Trilogie De Luxe  
Tranchen von Rindsentrecôte · Kalbssteak · Schweinsfilet  
auf Gemüsebeet serviert  
dazu dreierlei Gewürzsalze · hausgemachte BBQ Sauce  
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse · Orangensalat

3 Gänge CHF 74.00

### **Menu 9**

Rüebli-Süsskartoffelsuppe · Kürbiskernöl · Rahmhaube

\*\*\*

Rindsfilet im Southbend Broiler gebraten  
dazu dreierlei Gewürzsalze · hausgemachte BBQ Sauce  
Schiff Frites · Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli · Rahm

3 Gänge CHF 79.00

## Vier Gänge

### Menu 10

Bunte Blattsalate • Balsamico Dressing  
geröstete Kerne

\*\*\*

Blumenkohlsuppe • Croutons

\*\*\*

Pouletbrust aus dem Southbend Broiler • Rotweinjus  
Kartoffelgratin • glasierte Rüeblli

\*\*\*

Apfelhüechli • Zimtzucker  
Vanilleglace

4 Gänge CHF 62.00

### Menu 11

Kleines Wasserbüffeltatar  
Toastbrot • Butter

\*\*\*

Rindskraftbrühe • Kräuterflädli

\*\*\*

Maispoularde  
aus dem Southbend Broiler  
Weissweinsrisotto • Kohlrabi

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli  
Rahm

4 Gänge CHF 69.00

### Menu 12

Spinatsalat • Hüttenkäse

\*\*\*

Blumenkohlsuppe • Croutons

\*\*\*

Kalbssteak niedergegart  
im Kräutermantel  
Rosmarinkartoffeln • gebratene Pilze

\*\*\*

Schokoladenmousse  
Beerensaucenspiegel

4 Gänge CHF 86.00

## Fünf Gänge

### Menu 13

Spinatsalat • Hüttenkäse • French Dressing

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe • Croutons

\*\*\*

Parmeggianorisotto • Trüffelpesto • Mohnstange

\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten • Merlotsauce  
Kartoffelstock mit Saucenseeli  
Vanille-Karotten

\*\*\*

Tobleronemousse • Beerensaucenspiegel

5 Gänge CHF 91.00

### Menu 14

Crevetten-Cocktail • Salatbeet • Knusperbaguette

\*\*\*

Weinschaumsuppe • Kräutercroutons

\*\*\*

Pochiertes Forellenfilet • Zitronenschaum • Kartoffeln

\*\*\*

Knochengereiftes Rinds-Entrecôte • Rotweinsauce  
Schiff Frites • Bohnenbündel

\*\*\*

Beeren-Streuselkuchen • Vanilleglace

5 Gänge CHF 98.00