

Wilde Zeiten im Schiff

Vorspeisen

Nüsslisalat

French Dressing • gehacktes Ei  + 	12.50
French Dressing • gehacktes Ei • Speck  + 	14.50
French Dressing • gebackene Milken 	17.50

Hirschcappuccino

geschmortes Hirschfleisch	13.00
---------------------------	-------

Hirschtatar 75g

Apfel-Preiselbeer-Chutney • Toastbrot • Butter	19.50
--	-------

Hauptgänge

Genussvoller Herbstteller (vegetarisch)

Butterspätzli • Rotkraut • Marroni • Apfel-Preiselbeer-Chutney	28.00
--	-------

Reh-Entrecôte • Wildsauce

Butterspätzli • Rotkraut • Marroni • Apfel-Preiselbeer-Chutney	46.50
--	-------

Damhirsch vom Hof Chrummbaum

Hausgemachte Bratwurst • Wildsauce	29.50
---	-------

Pfeffer	36.00
----------------	-------

Schnitzel • Wildsauce	38.00
------------------------------	-------

Zu allen Damhirschgerichten servieren wir Ihnen:




Butterspätzli
 geschmortes Rotkraut • glasierte Marroni • Apfel-Preiselbeer-Chutney

Knackige Salate als Vorspeise

Gemischte Blattsalate

Feigen Dressing 	
French Dressing • Balsamico Dressing  + 	9.80

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalat • Gemüsestreifen • Cherrytomaten • Kerne • Parmesan	
Feigen Dressing 	
French Dressing • Balsamico Dressing  + 	12.50

Vorspeisen

Geflämmter Dallenwiler Ziegenkäse  + 	
frische Feigen • Apfel-Preiselbeer-Chutney	18.50

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Salsiz	
Napfkäse (mind. 12 Monate gereift) • Essiggemüse	22.50

Schweizer Wasserbüffeltatar 60g

Toastbrot • Butter	24.50
--------------------	-------

Suppen

Rindskraftbrühe

Flädli	10.50
--------	-------

Kürbisschaumsuppe mit Zimt

Amarettohaube	11.50
---------------	-------

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.

Côte de Bœuf „Gentlemens Cut“  +  450g drei Wochen am Knochen gereift	64.00
Entrecôte „Ladies Cut“  +  200g drei Wochen am Knochen gereift	52.00
Rindsfilet  +  200g	59.50
Schweinskotelette mit Speckschwarte  +  350g	36.00
Maispouardenbrust  + 	29.00

Die erste Beilage ist inklusive

- Schiff Frites 
- Baked Potato mit Sour Cream 
- Butterspätzli
- Kartoffelgnocchi
- Kürbisrisotto 
- Gemüsebouquet vom Markt 
- Blattspinat mit Knoblauch  + 
- Gemischter Blattsalat  + 

Jede weitere Beilage CHF 6.00

Zu allen Fleischgerichten servieren wir dreierlei hausgemachte Saucen 

Kräuterbutter • Knoblauchajoli • Smoked BBQ Sauce

Vom Rind

Pulled Beef „Schiff Style“

im Briochebun mit Schiff Frites

32.50

Schweizer Wasserbüffeltatar 130g

Toastbrot • Butter

36.50

mit Portion Schiff Frites

42.50

Rindsfiletstreifen 140g

Kartoffelgnocchi • gebratene Pilze

44.50

Wagyu Entrecote 100g

Schiff Frites • hausgemachter eingelegter Ingwer

79.00

Vom Kalb

Reine Kalbsbratwurst 200g

Zwiebelsauce

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites

26.50

mit Hausbrot

19.50

Geschnetzelte Kalbsleber

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti

36.50

Ähti Lozärner Chögelipastete

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen

Butter-Erbsli

36.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Champignonrahmsauce • goldbraune Rösti • Gemüsebouquet

42.00

Schiff Hits vom Schwein

Wiesners Schweinsbratwurst 220g

Zwiebelsauce

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites

28.50

mit Hausbrot

21.50

Hacktätschli

Kartoffelstock • Saucen-Seeli

29.00

Fisch

Pochierte Lachstranche

Kürbisrisotto

32.50

Gebratenes Doradenfilet

Tomatenschaum • Kartoffelgnocchi-Gemüsepfanne

36.50

Fleischlos glücklich

Kartoffelgnocchi

gebratene Pilze • Sauerrahm

24.50

Kürbisrisotto

Parmesanspäne • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl

25.50

Fondue Moitié-Moitié

Gruyère • Vacherin

Hausbrot • Kartoffeln • Essiggemüse

1 Portion

36.50

2 Portionen

67.00

3 Portionen

96.00

Süßes zum Abschluss

Coupe Nesselrode	12.50
Vermicelles • Meringue • Vanilleglace • Rahm	
Vermicelles mit Rahm	12.50
Mini-Vermicelles mit Rahm	10.50
Kürbiskuchen	8.00
mit hausgemachtem Haselnussglace	12.50
Cheesecake „Schiff Style“	8.00
mit Schokoladenglace	11.50
Weisses Kaffee-Panna Cotta 	
auf Beerensaucenspiegel	9.50
Gerührter Eiskaffee 	11.00
mit Baileys verfeinert	12.00
Warme Apfelchüechli	
Zimtzucker • Vanilleglace	12.00
Sorbet Pruneau	
eine Kugel Zwetschgensorbet • Vieille Prune	8.50
Kugel Glace	
Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca • Rum-Rosinen Zitronensorbet • Zwetschgensorbet	3.90
Kugel hausgemachte Glace 	
Haselnussglace	4.90
Portion Rahm	1.00

Zu guter Letzt

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

 = glutenfrei

 = lactosefrei

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel, Wagyu, Damhirsch • Schweiz
Reh • Österreich
Maispoularde • Frankreich

Fischdeklaration

Lachs • Norwegen
Dorade • Griechenland