

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.

Côte de Bœuf Gentlemen's Cut  +  450g drei Wochen am Knochen gereift	65.00
Entrecôte Ladies Cut  +  200g drei Wochen am Knochen gereift	54.00
Rib Eye Steak  +  300g	54.00
Rindsfilet  +  200g	59.50
Schweinskotelette 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

Hacktättschli

Kartoffelstock • Saucen-Seeli
 oder als Fitnesssteller mit Salaten 1 Hacktättschli 22.50
2 Hacktättschli 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

Desserts

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