

## Herzlich willkommen

Wir leben die Idee einer swiss-mediterranen Küche: Das Besondere daran ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten. Dazu kombinieren wir das Beste aus der Schweizer Küche mit den Feinessen der mediterranen Esskultur. Verwendet werden vorzugsweise regionale und saisonale Produkte, wie beispielsweise Kräuter aus unserem «Schiff-Garten».

So wird jeder Gang zu einem kleinen Meisterwerk.

# GENUSS AM FLUSS

Es ist mir eine Freude, Sie bei uns am Rhein zu begrüßen. Bei Fragen und Wünschen stehen Ihnen mein Team und ich gerne zur Seite.

**Nora Mugwika**  
Chef de Service

Willkommen in meiner Welt, wo Fantasie zur Realität wird. Ich freue mich, Sie für meine Leidenschaft zu gewinnen und Sie mit meinen Kreationen zu begeistern.

**Francesco Rossi**  
Küchenchef

## Öffnungszeiten

Montag–Samstag: 07.00–22.30 Uhr  
Sonntag: 07.00–22.00 Uhr



# VORSPEISEN

## ZU ZWEIT

### Apéro-Plättli

Coppa, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Kirschtomaten,  
Mozzarella, Antipasti-Peperoni  
mit Frischkäse und Taralli

29

### Vegi-Plättli

verschiedene Käsesorten,  
Oliven, Artischocken,  
Baba Ganoush und  
Gemüseterrine

27

## MANCHE MÖGEN'S ROH

### Tatar aus Schweizer Rind

mit Essiggurken, Zwiebeln,  
Kapern und Toast

25 / 35

### Oktopus Carpaccio

mit Salatherzen, Oliven  
und Citronette

38

### Gemüseterrine

an Kurkumasauce und  
Kräutersalat

23

## WARM SERVIERT

### Tagessuppe

frische Suppe mit Croûtons,  
täglich wechselnd

9

### Champignoncrèmesuppe

mit Parmesanwaffel und  
Quinoa-Spinat-Bällchen

17

### Kichererbsensuppe

mit Knoblauchbruschetta

15

### Kartoffelsuppe à la parmentier

mit Trüffelöl und Croûtons

16

## ETWAS KNACKIGES

### Saisonaler Blattsalat

mit gerösteten Nüssen  
und Kernen

9.50

### Gemischter Salat

mit gerösteten Nüssen  
und Kernen

14

### Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croûtons

18

### Apfelsalat

Salatherzen, Apfel, Baumnüsse,  
Sellerie, Granatapfel und Parmesan

16

### Unsere Dressings:

Französisch, Balsamico,  
Passionsfrucht-Dressing  
(alle laktose- und glutenfrei)



# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Gebratene Eglifilets** 35 / 45  
mit Zitronenkruste,  
dazu Quetschkartoffeln,  
gerösteter Broccoli und  
Weisswein-Salbei-Sauce

**Seehechtfilet mediterrane Art** 42  
mit sautierten Kirschtomaten,  
Oliven und Basilikum, dazu  
Kartoffelgratin

**Zander-Saltimbocca** 46  
mit Barba di Frate und Rösti

**Egli-Knusperli** 29 / 36  
mit Pantasca-Salat aus  
Kartoffeln, Tomaten, roten  
Zwiebeln, Oliven und Kapern,  
dazu Tartarsauce

## BUNTES VEGETARISCH

**Schwarze Gnocchi** 28  
gefärbt mit Aktivkohle,  
dazu Blumenkohlsauce,  
Kräuter und Parmesan

**Gorgonzola-Randen-Risotto** 32  
serviert mit Brunoise-Kürbis

**Geräucherter Tofu** 28  
mit Barba di Frate und  
Ruebli-Honig-Hummus

## VON WALD UND WIESE

**Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu** 46  
mit Bauernschinken, Greyerzer  
und Fribourger Vacherin,  
dazu Pommes frites und  
frisches Saisongemüse

**Hausgemachte Rindfleischbällchen** 42  
gekocht in Tomatensauce,  
mit Kartoffelpüree und  
gerösteten Karotten

**Ochschwanzragout** 46  
mit Pappardelle

**Kalbshohrücken** 56  
mit Trüffelpolenta und Minilauch



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Wiener Eiskaffee</b> Kaffee mit Vanilleglace und Schlagrahm	14	<b>Glace, pro Kugel</b> Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mokka, Erdbeere, Stracciatella	3.80
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	14	<b>Sorbet, pro Kugel</b> Zitrone, Mango, Birne	3.80
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	14	<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	14		

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

<b>Crema catalana mit Pistazien</b>	18
<b>Klassisches Mokka-Tiramisu</b>	15
<b>Cheesecake</b> mit roten Früchten	18
<b>Salame al cioccolato</b> mit Fruchtcoulis und Rahm	16
<b>Mandelkuchen</b> mit Vanilleglace und Rahm	17

