

## 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



# VORSPEISEN

## ZUM AUFTAKT

**Apéro-Plättli** 27  
Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Nüsse und Parmesanwürfel, dazu frisches Brot

**Vegi-Plättli** 26  
Hummus, Grissini, Parmesan, Oliven und mariniertes Feta, dazu frisches Brot

**Auberginen-Caprese** 25  
Auberginen, Tomaten, Büffelmozzarella

## MANCHE MÖGEN'S ROH

**Tatar aus Schweizer Rindfleisch** 26 / 36  
auf mediterrane Art, mit Dörrtomaten und Pinienkernen, dazu Toastbrot

**Rauchforellen-Tatar** 18  
mit Zucchini und konfierten Aprikosen, dazu Knoblauchbrot

**Randen-Tatar** 18  
mit Rucola-Orangen-Pesto, frischer Spinat und Pinienkerne, dazu Toastbrot

## AUS DER SCHALE

**Tagessuppe** 9  
frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd

**Rote Gazpacho** 15  
Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Basilikum aus dem Schiff-Garten

**Grüne Gazpacho** 16  
Gurken, Avocado, Minze und Peperoni-Croûtons

**Kalte Karotten-Zitronen-Suppe** 15  
cremig verfeinert

## ETWAS KNACKIGES

**Saisonaler Blattsalat** 9.50  
mit gerösteten Nüssen und Kernen

**Gemischter Salat** 14  
mit gerösteten Nüssen und Kernen

**Mediterraner Salat** 22  
Wassermelone, Baumnüsse, Feta, Kopfsalat, Crôutons, Kichererbsen, Oliven und Basilikum aus dem Schiff-Garten

**Apulischer Salat** 22  
Tomaten, Burrata, Lollo-Salat und Schinken



# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Kross gebratene Eglifilets** 34 / 44  
mit Tomaten-Oregano-Kruste, dazu Kartoffelkuchen und Auberginen alle scapece

**Oktopus-Caprese** 46  
Gebratener Oktopus auf kalter Burratacrème, mit Oliven und konfierten Tomaten

**Zander-Knusperli** 29 / 37  
mit Pommes frites, gemischtem Salat und Tartar-Sauce

**Red Snapper-Filet** 44  
mit Olivennudeln, dazu glasierte Rüebli, süss-saure rote Zwiebeln und Erbsen-Minze-Sauce

## BUNTES VEGETARISCH

**Ravioli Giuseppe Verdi** 32  
mit einer Spinat-Ricotta-Füllung, Burrata-Sauce, Rucola-Pesto und Cherrytomaten

**Pinsa mediterranea** 34  
mit Stracciatella di Mozzarella, Pistazien-Granulat und gebratenem, saisonalem Gemüse

**Frittierter Tofu** 32  
an Randen-Orangen-Sauce, mit Ofenkartoffeln und Fenchelsalat

## VON WALD UND WIESE

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

**T-Bone Steak (400-450g)** 78  
mit Zitronen-Stangenbohnen

dazu Bratkartoffeln 4

dazu Tomatensalat 4

**Lammracks Rolls Royce** 62  
mit Süsskartoffelpüree und saisonalem Gemüse

**Schweinebauch** 38  
mit Caponata und Gnocchi



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Wiener Eiskaffee</b> Kaffee, Vanilleglace und Schlagrahm	14	<b>Glace, pro Kugel</b> Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere, Stracciatella	3.80
<b>Coupe Romanoff</b> Vanilleglace, Erdbeeren-Coulis und Schlagrahm	14	<b>Sorbet, pro Kugel</b> Zitrone, Mango	3.80
		<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

<b>Lauwarmer Schokoladenfondant</b> mit hausgemachtem Mango- Passionsfrucht-Sorbet und Pecannuss-Crumble	17
<b>Pavlova-Torte</b> mit frischem saisonalem Obst und Crème Diplomate	16
<b>Vanille-Crème-Brûlée</b> aus Bio-Bourbon Vanille von der «Ile de la Réunion» mit Orangen-Waffeln	14
<b>Tartelette Dôme</b> Butterkeksboden mit Frischkäse-Mousse, frischen Himbeeren und Schokoladen-Dôme	16

