

## 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, mariniertes  
Gemüse, Kirschtomaten, Oliven  
und Taralli

28

### Vegi-Plättli

verschiedene Käsesorten,  
mariniertes Gemüse, Oliven,  
Grissini, Kürbishummus,  
Feigen und Nüsse

26

## MANCHE MÖGEN'S ROH

### Tatar aus Schweizer Rindfleisch

mit Essiggurken, Zwiebeln,  
Kapern und Toast

25 / 35

### Swiss Waygu Carpaccio

mit gebratenen Waldpilzen und  
Parmesanhobeln, 24 Monate  
gereift

38

### Tatar vom Blumenkohl

begleitet von Sultaninen,  
Pinienkernen und  
Parmesanmousse

23

## WARM SERVIERT

### Tagessuppe

frische Suppe mit Croûtons,  
täglich wechselnd

9

### Kichererbsen-Marroni-Suppe

mit Knoblauch-Bruschetta

15

### Blumenkohl-Kartoffelsuppe

mit Olivenbrotkugeln und  
Basilikumöl

15

### Pochierte Eier

mit Parmesancreme, sautierten  
Waldpilzen und schwarzem Trüffel

26

## 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

### Frittierte Burrata affumicata

mit Rohschinken, Rucola und  
hausgemachtem Pesto

24

### Unsere Dressings:

Französisch, Balsamico,  
Senf-Himbeere-Dressing  
(alle laktose- und glutenfrei)

# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Gebratene Eglifilets**  
mit Petersieliekruste,  
dazu rote Polenta, gerösteter  
Kürbis und Salsa verde

34 / 45

**Swiss Lachsfilet**  
glasiert mit Kastanienhonig  
und rosa Pfeffer,  
dazu Kartoffel-Mousseline  
und Mini-Randen

45

**Zanderfilet**  
mit Kräuterrisotto,  
Mini-Patisson und  
geräucherter Weissweinsauce

44

**Egli-Knusperli**  
mit Castelfranco-Salat,  
Süsskartoffel Pommes frites  
und Tartarsauce

29 / 36

## BUNTES VEGETARISCH

**Italienische Linguine**  
mit hausgemachtem  
Basilikumpesto, Burrata  
und Kirschtomaten

32

**Sizilianischer Crostone**  
getoastetes Brot mit  
Auberginen, geschmolzenem  
Mozzarella, sonnengetrockneten  
Tomaten, Basilikum und Ricotta

28

**Pizokel**  
an Kürbiscrème, roten Zwiebeln,  
Trüffel und Parmesan

33

## VON WALD UND WIESE

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

46

**Hirschracks**  
mit gedünsteten Mini-Karotten,  
Kartoffelstock und Rosmarin-  
Rotwein-Jus

50

*Abends, ab 2 Personen*

68 p. P.

**Klassisches Chateaubriand  
am Tisch tranchiert  
und in zwei Gängen serviert**

mit Kartoffelgratin und  
Pommes frites, saisonalem  
Gemüse, Sauce Béarnaise und  
aromatischen Jus

**Rehschnitzel**  
an Waldpilzsauce  
dazu Spätzli und Rotkraut

48

**Rinds-Tournedos**  
an grüner Pfeffersauce,  
glasierten Karotten  
und Bratkartoffeln

56

# 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>Lauwarmer Schokoladenfondant</b> mit Vanilleglace und Pecannuss-Crumble	17
<b>Klassisches Mokka-Tiramisu</b>	15
<b>Cheesecake</b> mit roten Früchten	16
<b>Mont Blanc</b> Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	15
<b>Mandelkuchen</b> mit karamellisierten Feigen und Vanilleglace	17