

# Schlager-Party-Schiff

## Unsere Menüempfehlung

CHF

«Züri-Salat» Bunt gemischter Blattsalat mit Speck, Brotcroûtons und Fetakäse	
Grilliertes Rinds-Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Orangen-Panna cotta	
Kaffee mit Friandises	64.50

## Vorspeisen

CHF

Würziges Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	Vorspeise	20.30
(mild/mittel/scharf)	Portion	29.00
Schottischer Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Vorspeise	20.30
	Portion	29.00
«Züri-Salat» Bunt gemischter Blattsalat mit Speck, Brotcroûtons und Fetakäse	Vorspeise	15.00
	Portion	20.00

## Hauptspeisen

CHF

Grilliertes Rinds-Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	42.50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Pfeffersauce, Lyoner-Kartoffeln und Grilltomate	34.50
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	33.00
«Butterfly»-Riesencrevetten «aglio e olio» mit Trockenreis	36.00
«Tortelli» gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	
serviert mit Rucola und Parmesansplitter	24.50
Salatteller reich garniert mit Melonenschnitzen	19.80

## Desserts

CHF

«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
«Mini Viennetta» Rahmglace mit Vanille und Rahm	8.50
Mangosorbet mit Cointreau	12.00
Orangen-Panna cotta	12.50
Caramelköppli mit Rahm	8.50
Zuger Kirschtorte (Konditorei Treichler, Zug)	8.50

## Wein-Empfehlungen

CHF

### Weissweine

Räuschling Burghalde-Riesbach	75cl	49.00
Landolt Weine, Zürich		
Féchy, Cave de la Crausaz	75cl	43.00
Bettems frères, Féchy	10cl	6.00

### Rotweine

«Hauswein» Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa	75cl	52.00
Bodegas Puente del Ea, Spanien	10cl	7.50
Primitivo del Salento, Il Trullo	75cl	45.00
Puglia, Italien		

Beachten Sie unsere erweiterte Weinauswahl auf der Getränkekarte.

**Ihr Zürichsee Gastro-Team wünscht Ihnen viel Vergnügen und «en Guete»!**

Preise in CHF inkl. MwSt.

# German Hits-and more Cruise

## Our menu recommendation

CHF

«Züri-Salad» Garden fresh salad with bacon, croutons and feta cheese	
Grilled beef entrecôte (200g) with herb butter, French fries and vegetables	
Orange-flavoured panna cotta	
Coffee and friandises	64.50

## Starters

CHF

Beef steak tartare served with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Starter	20.30
	Main course	29.00
Scottish smoked salmon served with cream of horseradish, toast und butter	Starter	20.30
	Main course	29.00
«Züri-Salad» Garden fresh salad with bacon, croutons and feta cheese	Starter	15.00
	Main course	20.00

## Main courses

CHF

Grilled beef entrecôte (200g) with herb butter, French fries and vegetables	42.50
Saddle of lamb served with pepper sauce, Lyonnais potatoes and grilled tomato	34.50
Fillets of perch baked in beer dough served with tartar sauce and boiled potatoes	33.00
Jumbo butterfly shrimps «aglio e olio» with rice	36.00
«Tortelli» pasta filled with tomatoes and mozzarella served with rocket salad and parmesan slivers	24.50
Salad platter generously garnished and served with melon	19.80

## Desserts

CHF

«Hot love» Warm raspberries with vanilla ice cream and cream	13.50
«Mini Viennetta» Vanilla ice cream and whipped cream	8.50
Mango sorbet with Cointreau	12.00
Orange-flavoured panna cotta	12.50
Crème caramel served with whipped cream	8.50
Cherry cake from the Treichler pastry shop in Zug	8.50

## Wine recommendations

CHF

### White wines

Räuschling Burghalde-Riesbach Landolt Weine, Zürich	75cl	49.00
Féchy, Cave de la Crausaz	75cl	43.00
Bettems frères, Féchy	10cl	6.00

### Red wines

«House wine» Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa Bodegas Puente del Ea, Spain	75cl	52.00
	10cl	7.50
Primitivo del Salento, Il Trullo Puglia, Italy	75cl	45.00

For our complete wine selection, please ask for our wine list.

**We wish you a pleasant trip and enjoy your meal!**

Prices in Swiss Francs, VAT included