

# 1. August-Abendrundfahrt – MS Helvetia

## Menükarte Aussendeck

Vorspeisen	CHF
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.30
Tomatensalat mit Mozzarelline und einem Hauch Balsamico-Vinaigrette	14.50
Hauptspeisen	CHF
«Zürichsee-Teller» mit Zigeunerschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse garniert mit Trauben, Hausbrot und Butter	26.30
Wurst-Käsesalat, garniert mit Zwiebeln und Gurken	20.30
Thonsalat, garniert mit Zwiebeln und Gurken	18.80
Heisser Bauernschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	26.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, auf reich garniertem Salatteller mit Melonenschnitz	31.50
Eglifilets, im Bierteig gebacken, mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	33.00
«Tortelli» gefüllt mit Tomaten und Mozzarella serviert mit Rucola und Parmesansplitter	24.50
Desserts	CHF
«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
«Mini Viennetta» Rahmglace mit Vanille und Rahm	8.50
«Coupe Zürisee» Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm	12.50
«Coupe Dänemark» Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	12.20
Eiskaffee mit Rahm	12.00
Mangosorbet mit Cointreau	12.00
Caramelköppli mit Rahm	8.50
Rüebli torte, Konditorei Treichler, Zug	8.00
Zuger Kirschtorte, Konditorei Treichler, Zug	8.50
Käseteller mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumnüssen, Hausbrot und Butter	15.50

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

# 01 August Evening Cruise (Swiss National Day)

## MS Helvetia

### Menu at the outside

Starters	CHF
Green salad	9.50
Mixed salad	11.30
Tomato and mozzarelline salad with a hint of balsamic vinaigrette	14.50

  

Main courses	CHF
«Lake Zürich Platter» with shoulder ham, salami, Bündnerfleisch (dry-cured beef from the Canton of Grisons), dry-cured ham and cheese served with grapes, bread and butter	26.30
Sausage and cheese salad, garnished with onions and gherkins	20.30
Tuna salad, garnished with onions and gherkins	18.80
Hot farmer's ham with home-made potato salad	26.50
Grilled steak of pork with herb butter served with a mixed salad and melon	31.50
Filets of perch baked in beer dough served with tartar sauce and boiled potatoes	33.00
«Tortelli» (pasta) filled with tomatoes and mozzarella served with rocket salad and parmesan slivers	24.50

  

Desserts	CHF
«Hot love» Warm raspberries with vanilla ice cream and cream	13.50
«Mini Viennetta» Vanilla ice cream and cream	8.50
«Coupe Lake Zürich» Vanilla ice cream with half a peach (melba), topping of strawberries and cream	12.50
«Coupe Denmark» Vanilla ice cream, chocolate sauce and cream	12.20
Iced coffee with cream	12.00
Mango sorbet with Cointreau	12.00
Crème caramel served with cream	8.50
Cherry cake from the Treichler pastry shop in Zug	8.50
Carrot cake from the Treichler pastry shop in Zug	8.00
Cheese plate with a selection of soft and hard cheeses served with bread and butter, grapes, dried apricots and crunchy walnuts	15.50

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

Prices in Swiss Francs, VAT included