

## 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: 10.00–22.30 Uhr  
Sonntag: 10.00–22.00 Uhr



# VORSPEISEN

## ZU ZWEIT

### Apéro-Plättli

30

Rohschinken, Mortadella, Appenzeller, Brie, Parmesan, Feta, marinierte Oliven, marinierte Tomaten, Focaccia, Tapenade

### Vegi-Plättli

30

Appenzeller, Brie, Parmesan, Feta, marinierte Oliven, marinierte Tomaten, Tapenade, Focaccia

## MANCHE MÖGEN'S ROH

### Tatar aus Schweizer Rind

26/36

mit Kaperncrème, getrockneten Tomaten, süssem Senf, Zitronen-Mayonnaise, Toast und Pinienkernen

### Sommerliches Gemüsetatar mit Erbsen-Minz-Crème

28

serviert mit Zitronen-Senf-Vinaigrette, dazu Zucchini, Gurken, Radieschen, Bohnen, Peperoni und Erbsen-Minz-Crème

## AUS DER SCHALE

### Kalte Melonensuppe

16

mit Rohschinken, Feta und Basilikum

### Kalte Erbsen-Minz-Suppe

14

mit Joghurt, Zitronenöl und Kräuter-Croûtons

### Warme Datteltomaten- und geröstete Peperonisuppe

14

## SALATE UND LEICHTE GERICHTE

### Saisonaler Blattsalat

9.50

mit gemischten Kernen

### Gemischter Salat

15

mit Kernen und Croûtons

### Mediterraner Sommersalat mit Burrata

18

Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, gegrillte Zucchini, marinierte Peperoni, Oliven, Burrata, Basilikumöl, Pinienkerne

### Frittierte Burrata

22

mit Charentais-Melone und Rohschinken

### Caesar-Salat

24

Knackiger Römersalat mit gebratener Pouletbrust, Parmesan, Cherrytomaten, Caesar-Dressing, knusprigem Speck, Kräuter-Croûtons

### Unsere Dressings:

Französisch, Balsamico, Citronette-Dressing  
(alle Laktose- und glutenfrei)

### Extra Portion Dressing

1

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.  
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Egli-Knusperli**  
mit gemischtem Salat

29 / 36

**Zanderfilet**  
mit Safranrisotto,  
dazu marinierte grüne Bohnen  
und Radieschen, feinem  
Champagnerschaum  
und Zitronenöl

42

**Gebratene Rotbarbenfilets**  
auf Salicornia-Sauce,  
mit Zitronen-Fregola,  
confierten Cherrytomaten,  
Mini-Zuccetti und Basilikumöl

42

**Adlerfisch mit Miso-Glasur**  
mit Maiscrème und  
mariniertem Sommergemüse

42

## BUNTES VEGETARISCH

**Knuspriger Tofu**  
mit fondanter Aubergine,  
Peperoni-Basilikum-Crème,  
Tomatenkaviar  
und marinierten Radieschen

32

**Ravioli mit Feigen und Pecorino**  
mit frischer Ricotta-Sauce  
und Walnüssen

32

**Frische Tagliolini**  
mit Zitronencreme, Zucchini  
und Kräuterbouquet

28

## FÜR FLEISCHLIEBHABER

**Entrecôte**  
mit Chimichurri, Sommer-  
gemüse und Rosmarinkartoffeln

52

**Suprême vom Perlhuhn**  
an Thymianjus,  
dazu Kartoffel-Mousseline  
und glasierte Honig-Rüebli

46

**Kalbs-Cordon Bleu**  
mit Bauernschinken, Greyerzer  
und Fribourger Vacherin,  
dazu Pommes frites und  
Saisongemüse

48

## FÜR MUTIGE

**Knusprige Poulet-Unterkeulen**  
mit hausgemachter, extra  
scharfer Chili-Sauce,  
gebackenen Maniok-Sticks,  
Limette und frischem  
Kräutersalat

38

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.  
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Coupe Brookie</b> Vanilleglace, hausgemachte Cookie- und Brownie-Stückchen	15	<b>Glace, pro Kugel</b> Schokolade, Vanille, Pistazie, Mokka	3.80
<b>Coupe Affogato</b> Vanilleglace, Schokoladenglace, Espresso und Baileys	14	<b>Sorbet, pro Kugel</b> Zitrone, Mango, Himbeere	3.80
<b>Coupe Melba</b> Vanilleglace, Pfirsich, Himbeercoulis, Mandelblättchen und Schlagrahm	14	<b>verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

<b>Schokoladenmousse «Extra Dark»</b> mit hochwertigem Olivenöl, Fleur de Sel, frischen Himbeeren und Kakao-Crumble	15
<b>Pfirsich-Tiramisu (ohne Kaffee)</b> mit frischen und hausgemach- ten, eingelegten Pfirsichen	14
<b>Kokos-Panna-Cotta</b> mit Mango, Limette und Passionsfrucht	14

