

Herzlich willkommen

Wir leben die Idee einer swiss-mediterranen Küche: Das Besondere daran ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten. Dazu verbinden wir das Beste aus der Schweizer Küche mit den Feinessen der mediterranen Esskultur.

Vorzugsweise verwenden wir 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 begrüßen zu dürfen. Da unsere gemeinsame Zeit Ende Oktober endet, möchten wir die verbleibenden Wochen ganz besonders mit Ihnen geniessen.

Nora Mugwika
Chef de Service

Willkommen in meiner Welt, wo Fantasie zur Realität wird. Bis Ende Oktober möchte ich Sie mit kreativen Kreationen kulinarisch überraschen und unsere restliche Zeit zu einem besonderen Erlebnis machen.

Francesco Rossi
Küchenchef

Öffnungszeiten

Montag–Samstag: 10.00–22.30 Uhr
Sonntag: 10.00–22.00 Uhr



SCHIFF AHOI

Ein Dankschön für Ihre Treue

Zum Abschied möchten wir uns von Herzen für Ihre langjährige Treue zum Restaurant Schiff bedanken. Bevor wir Ende Oktober unsere Türen schliessen, laden wir Sie ein, noch einmal unsere beliebten **Schiff-Klassiker** zu geniessen. Für die letzten Wochen haben wir für Sie zwei ausgewählte 3-Gänge-Menüs zusammengestellt – **als besonderes Dankeschön zu einem attraktiven Vorzugspreis.**

KLASSIKER

Saisonaler Blattsalat

mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu

mit Bauernschinken, Greyerzer und
Fribourger Vacherin,
dazu Pommes frites und
frisches Saisongemüse

Schokoladenmousse «Extra Dark»

mit hochwertigem Olivenöl,
Fleur de Sel und
Kakao-Crumble

3-Gänge Menü CHF 55

KLASSIKER

Saisonaler Blattsalat

mit knusprigen Kichererbsen
und Kernen

Eglifilets

mit Haselnusskruste,
Safran-Pizockel und
Spinatkuchen

Schokoladenmousse «Extra Dark»

mit hochwertigem Olivenöl,
Fleur de Sel und
Kakao-Crumble

3-Gänge Menü CHF 55

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



VORSPEISEN

ZU ZWEIT

Apéro-Plättli Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Pitabrot, Oliven, Cherrytomaten-Spiesse	30
Vegi-Plättli verschiedene Käsesorten, Oliven, Hummus, Guacamole, Cherrytomaten-Spiesse, Gemüse-Antipasti, Pitabrot	30

MANCHE MÖGEN'S ROH

Tatar aus Schweizer Rind mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast	26 / 36
Randen-Tatar mit Schafskäse gratinierter, porchierte Birne	25 / 35

AUS DER SCHALE

Tagessuppe frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd	9
Kürbiscrèmesuppe mit Maronischäum	16
Blumenkohlcrèmesuppe mit Gemüse-Accras, Kräutern und Doppelrahm	18

ETWAS KNACKIGES

Saisonaler Blattsalat mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	9.50
Gemischter Salat mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	15
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	18
Kürbissalat gegrillter Kürbis, Blattspinat, Granatapfel, Haselnüsse und Tahinisauce	18
Unsere Dressings: Französisch, Balsamico (alle laktose- und glutenfrei)	
Extra Portion Dressing	1



HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Eglifilets

mit Haselnusskruste, Safran-
Pizockel und Spinatkuchen

37 / 47

Wolfsbarschfilet

an Kefir-Kaki-Sauce,
mit Kürbis-Kartoffel-Terrine
und Sprossensalat

44

Lachssteak mit Honig glasiert

an Fischesauce,
mit zweierlei Sellerie und
schwarzen Nudeln

42

Egli-Knusperli

mit gemischtem Salat

29 / 36

BUNTES VEGETARISCH

Gefüllter Kürbis mit Onsen-Ei

Trüffel, Steinpilz und
Parmesan-Risotto

32

Ravioli mit Feigen und Pecorino

mit frischer Ricotta-Sauce
und Walnüssen

32



VON WALD UND WIESE

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu

mit Bauernschinken, Greyerzer
und Fribourger Vacherin,
dazu Pommes frites und
frisches Saisongemüse

48

Entrecôte

mit Chimichurri, Herbst-
gemüse und Rosmarinkartoffeln

52

Rehschnitzel

mit Spätzli, Rotkohl, Maroni
und porchierter Birne

48

Kalbsleber venezianischer Art

mit gedünsteten weissen
Zwiebeln, Cognac und Rösti

42



DESSERT

GLACE UND COUPE

Coupe Nesselrode Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	16	Glace, pro Kugel Schokolade, Mokka, Vanille, Karamell	3.80
Coupe Herbst Haselnussglace, Maroni, Schokoladensauce, Granatapfel und Schlagrahm	16	Sorbet, pro Kugel Zitrone, Mango, Traube, Birne	3.80
Bananensplit Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	16	Verfeinert mit Schlagrahm	1.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	14		

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Mont Blanc Vermicelles, Meringues und Schlagrahm	15
Schokoladenmousse «Extra Dark» mit hochwertigem Olivenöl, Fleur de Sel und Kakao-Crumble	15
Lemon-Curd-Tartelette mit Meringues	15

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

