

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Knobli-Brot

Halbes Parisetten-Brot  
Knoblauchbutter 12.50

### Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck  
Bergkäse • Essiggurken für 1 21.00  
Brot für 2 26.00  
für 3 36.00

### Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons  
Dressing nach Wahl 11.50

### 007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Croûtons  
Cherry-Tomaten • Kerne  
Bergkäse • Dressing nach Wahl 18.00

### Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Himbeer-Vinaigrette

## Suppen

	klein	gross
<b>Tagessuppe</b>	10.00	14.00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!		

### Tomatensuppe

Gegrillte Peperonistreifen  
Knoblauch 14.00

### Rindsbouillon

Gemüsestreifen 12.50

## Kalte Gerichte

### Rindstatar

Toastbrot • Butter	70g	27.00
	140g	36.00
Mit Pommes Frites		+ 8.00

### Tomaten-Mozzarella-Salat

Tomaten • Mozzarella  
Basilikum-Pesto 26.50  
Mit Rohschinken + 10.00

### Gemüse-Tatar mit Guacamole

Ratatouille-Gemüse • Guacamole  
Tortilla Chips 27.50

### Wurst-Käsesalat

Cervelat • Gruyère • Essiggurken  
French-Dressing  
Cherry-Tomaten klein 20.50  
Blattsalate gross 26.00

### Poké-Bowl

Basmati-Reis • Radieschen • Gurken  
Gemüse-Spaghetti • Cherry-Tomaten  
Koriander  
Mit panierten Pouletstreifen 32.00  
Mit panierten Crevetten 35.00

## Fleischlos glücklich

### Äpler-Makronen

Makronen • Rahmsauce • Kartoffeln  
Bergkäse • Röstzwiebeln • Apfelmus 29.80

### Penne mit Linsen-Bolognese

Penne • Beluga-Linsen • Tomatensauce  
Cherry-Tomaten 28.00

### Gnocchi Ratatouille Provençale

Gnocchi • Ratatouille  
Getrocknete Tomaten 28.50

### Käse-Fondue Moitié-Moitié 220g

Aus der „Fromagerie de Marsens“ (Freiburg)  
Gruyère • Vacherin  
Brotwürfel • Gschwelli

Ab zwei Personen erhältlich / pro Person 33.00

Durchgehend warme Küche  
von 11:30 bis 23:00



## Aus dem Southbend-Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend-Broiler zubereitet. Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker; es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

❁ **Côte de Bœuf**  
„Gentlemen's Cut“ 400g  
Drei Wochen am Knochen gereift  
Pommes Frites und kleines Gemüse  
Oder Blattsalate 79.00

❁ **Rib Eye Steak** 300g  
Pommes Frites und kleines Gemüse  
Oder Blattsalate 67.00

❁ **Rindsfilet** 200g  
Pommes Frites und kleines Gemüse  
Oder Blattsalate 69.00

❁ **Lamm Entrecôte** 180g  
Pommes Frites und kleines Gemüse  
Oder Blattsalate 62.00

### Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen

Kräuterbutter • Jus  
Dreierlei Spezialsalze

Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen!

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

❁ Diese Gerichte sind erhältlich:  
11.30h bis 14.00h  
und  
18.00h bis 22.00h

Alle Hauptgerichte sind auch als Fitness-Teller mit Salatgarnitur anstelle der Beilage erhältlich.

## Schiff-Hits vom Schwein

### Hausgemachte

#### Schweinsbratwurst 220g

Nach dem Rezept der Familie Wiesner  
Zwiebelsauce

Mit Hausbrot	24.50
Pommes Frites oder Rösti	29.80
Blattsalate	29.80

### Handgeformte Hacktätschli

Kartoffelstock • Gemüse	klein	28.50
Saucen-Seeli	gross	33.00

### Krosser Schweinebauch

Pommes Frites • Gemüse	33.00
------------------------	-------

## Kalb, Rind und Poulet

### Geschnetzelte Kalbsleber

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	41.00
---------------------------------	-------

### Ähti Lozärner Chögelipastete

Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoren	
Brätkügeli • Champignons	
Sultaninen • Butter-Erbsli	39.50

### Geschmorte Rindsbäggli

Jus • Kartoffelstock • Gemüse	33.00
-------------------------------	-------

### Panierte Pouletschenkel-Steaks

Sweet-Chili-Sauce • Mangowürfel	
Basmati-Reis • Gemüse-Spaghetti	34.00

## Fisch

### Zander-Knusperli im Bierteig

Tartarsauce	klein	31.00
Pommes Frites oder Blattsalate	gross	36.00

### Panierte Riesenkrevetten

Sweet-Chili-Sauce • Basmati-Reis	
Gemüse-Spaghetti	39.50

## Süßes zum Abschluss

<b>Tagesdessert</b>		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter		12.50
<b>Mango-Tartelette</b>		
Tartelette • Vanillecreme • Mangowürfel • Kokosnussglace		15.50
<b>Warme Apfelchüechli</b>		
Zimtzucker • Vanilleglace		13.50
<b>Gerührter Eiskaffee Schiff-Style</b>		
Sämig & knusprig zugleich		13.00
Mit einem Schuss „Alti-Buure-Zwätschge“ Likör		14.00
<b>Coupe Wasserturm</b>		
Drei Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce		
Rahm • Mandelsplitter		13.00
Mini-Coupe mit zwei Kugeln Vanilleglace		11.00
<b>Sorbet Colonel</b>		
Zwei Kugeln Zitronensorbet • Vodka		13.00
<b>Erfrischende Frappés</b>		
Zwei Kugeln Glace mit Milch gemixt		
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Kokosnuss		11.50
<b>Kugel Glace nach Wahl</b>		
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Kokosnuss • Zitronensorbet	pro Kugel	4.50
<b>Portion Rahm</b>		1.70

### Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm • Schweiz

### Fischdeklaration

Zander • Estland  
Riesenkrevetten • Vietnam

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern  
Parmesan • Italien

Parisette, Hausbrot, Toast, Pastetli • Schweiz, Luzern  
Glutenfreies Brot • Spanien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.