

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Knobli-Brot

Baguette  
Knoblauchbutter 14.50


### Z'Vieriplättli

Rohschinken • Landjäger • Buure Hamme  
Bergkäse • Essiggurken für 1 23.00  
Brot für 2 29.00  
für 3 37.00

### Junger Spinatsalat

Junger Spinat • Rucola • Blattsalate  
Rote Zwiebeln • Tomaten • Kräuter  
Granatapfel-Kerne • Croûtons  
Dressing nach Wahl 16.50

### Hausgemachte Dressings

French • Balsamico  
Beeren-Limetten Vinaigrette 

## Suppen

klein gross  
**Tagessuppe** 11.00 14.50  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

**Erbсен-Minze-Suppe**   14.50

**Tomatensuppe**   
Mit einem Schuss Gin 15.00

## Kalte Gerichte

### Schweizer Rindstatar

Toastbrot • Butter 70g 30.00  
140g 37.00  
Mit Pommes Frites + 8.00

### Bunter Schiff-Salat

Bunte Blattsalate • Oliven • frische Kräuter  
Croûtons • Gurken • Cherry-Tomaten  
Gemüwestreifen  
Dressing nach Wahl 17.50  
Mit Feta-Käse-Würfel 26.00  
Mit Pouletbrust-Streifen 29.80  
Mit gebratenen Riesencrevetten 33.00

### Wurst-Käsesalat

Cervelat • Bergkäse • Essiggurken  
Cherry-Tomaten  
Blattsalat-Beet 24.50

## Fleischlos glücklich

### Kartoffelgnocchi mit Pecorino-Sauce

Rucola-Pesto  
Geröstete Pinienkerne 28.50

### Vegi-Curry

Marktgemüse • Jasmin-Reis  
Madras-Curry-Kokosmilch-Sauce 28.50

### Käse-Fondue Moitié-Moitié 200g

Aus der „Fromagerie de Marsens“ (Fribourg)  
Gruyère • Vacherin  
Brotwürfel • Gschwellti  
Ab zwei Personen erhältlich / pro Person 35.00

## Fisch

### Zander-Knusperli im Bierteig

Tartarsauce klein 32.00  
Pommes Frites oder Blattsalate gross 37.00

### Gebratene Riesencrevetten

Teriyaki Marinade • weisse Bohnencreme  
Jasmin-Reis • Gemüse-Bouquet 36.00

Durchgehend warme Küche  
von 11:00 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.

 **Rib Eye Steak** 250g  
Kartoffelstock • Gemüse-Bouquet 60.00

 **Rindsfilet** 200g  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüse-Bouquet 69.00

 **Wolfsbarschfilet  
in der Folie**  
Kapern • Oliven • Tomaten  
Jasmin-Reis • Gemüse-Bouquet 39.00

  
Diese Gerichte sind erhältlich:  
11.00h 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 25.00  
Pommes Frites oder Rösti 30.00  
Blattsalate 30.00

### Handgeformte Hacktätschli

Kartoffelstock • Gemüse klein 29.50  
Saucen-Seeli gross 34.00

### Knuspriger Schweinebauch

Jasmin-Reis • Gemüse  
Sambal Yaya Sauce 36.00

### Saftiges Cordon Bleu

Dreierlei Käse • Buure-Hamme  
Pommes Frites • Gemüse 37.00

## Kalb, Rind und Poulet

### Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Champignon-Rahmsauce  
goldbraune Rösti 44.00

### Ähti Lozärner Chögelipastete

Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen  
Brätkügeli • Champignons  
Sultaninen • Butter-Erbsli 42.00

### Geschmorte Rindsbäggli

Jus • Kartoffelstock • Gemüse 39.00

### Halbes Poulet im Chörbli

Pommes Frites  
Aioli Sauce • pikante Sauce 29.50

## Süsses zum Abschluss

<b>Hausgemachter Streuselkuchen</b> «Es het solangs het»	
Früchtegarnitur • Rahm	12.00
Mit einer Kugel Vanilleglace	+ 3.00
<b>Limetten-Parfait</b>	
Rhabarber Kompott • Schlagrahm	15.00
<b>Warme Apfelchüechli</b>	
Zimtzucker • Vanilleglace	15.00
<b>Original Kemmeriboden-Bad Meringue</b>	
Vanilleglace • Erdbeerglace • Schlagrahm	15.50
<b>Affogato</b>	
1 Kugel Vanilleglace • Espresso	9.80
<b>Coupe Sweet Harmony</b>	
1 Kugel Schokoglace • 1 Kugel Vanilleglace	
Karamellsauce • karamellisierte Nüsse • Rahm	14.50
<b>Coupe Wasserturm</b>	
3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce	
Rahm • Mandelsplitter	14.50
Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace	11.50
<b>Sorbet Colonel</b>	
2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka	14.50
<b>Kugel Glace nach Wahl</b>	
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Zitronensorbet	pro Kugel 4.70
<b>Portion Rahm</b>	1.70

### Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz  
 Lamm • Australien / Neuseeland

Zander • Estland  
 Crevetten • Vietnam  
 Wolfsbarsch • Türkei / Griechenland

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern  
 Parmesan, Pecorino • Italien

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

### Wir freuen uns über Ihr Feedback



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