

Speisekarte

Snacks und Apéro

Knobli-Brot

Zopfbrot
Knoblauchbutter mit geräuchertem
Paprika 14.50

Z'Vieri-Plättli

Rohschinken • Sbrinz-Chnebeli
Buure Hamme • Bergkäse für 1 23.00
Essiggurken • Brot für 2 28.50
für 3 37.00

Hausgemachter Käsekuchen

«Es het solangs het»
Käsekuchen • Birnen-Chutney 16.50
Mit Schiffsalat 25.00

Salate und Suppen


Schiff-Salat

Saisonale Blattsalate • Radiesli • Rüebli
Gurken • geröstete Kerne
Knusperstange
Balsamico Dressing 12.80

Wintersalat

Geröstete Randen • Federkohl
Sellerie • Pistazien
Orangen-Filets
Honig-Senf Dressing 18.00

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico
Honig-Senf 

	klein	gross
Tagessuppe	11.00	14.50

Dreierlei Pilzsuppe

Kernser Edelpilze • Kürbiskern-Öl
Knusperstange 14.50

Vorspeisen

Schweizer Rindstatar

Toastbrot • Butter	70g	29.00
	140g	37.00
Mit Pommes Frites		+ 8.50

Graved Lachs

Baby-Mangold-Salat • Radiesli
Kürbiskerne • Honig-Senf-Dressing 24.50

Vegetarische Gerichte

Kernser Jägerhörnli

Jägerhörnli • Dreierlei Kernser Pilze
Rucola • Radicchio • Sbrinz-Hobel 29.50

Vegi-Curry

Grünes Gemüse • 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

Fish & Chips

Adlerfisch-Filet im Bierteig frittiert		
Safran-Tartaresauce	klein	32.00
Pommes Frites oder Blattsalate	gross	37.00



laktosefrei



glutenfrei



vegan




**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 und Gemüse	60.00
 Rindsfilet 200g Trüffel-Frites und Gemüse	69.00
 Kalbskotelette 350g Trüffel-Frites und Gemüse	85.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen

Kräuterbutter • Tessiner Merlot-Jus

Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage auswählen.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

 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

Handgeformte Hacktättschli

Kartoffelstock • Gemüse	klein	29.50
Saucen-Seeli	gross	34.50

Knuspriger Schweinebauch

Jasmin-Reis • Gemüse	
Sambal-Yaya Sauce	36.00

Saftiges Cordon Bleu

Dreierlei Käse • Buure-Hamme	
Pommes Frites • Gemüse	36.50

Pulled Pork Sammy

Im Zopfbrot • Pommes Frites	
Meerrettich-Coleslaw-Salat	33.50

Kalb, Rind und Lamm

Ähti Lozärner Chögelipastete

Fritschli-Pastetli • Safrankalbsvoren	
Brätkügeli • Champignons	
Sultaninen • Butter-Erbsli	42.00

Geschmorte Rindsbäggli

Merlot-Jus • Kartoffelstock	
Wurzelgemüse	38.00

Masala Lamm-Curry

Zwiebeln • Jasmin-Reis	
Birnenchutney	37.00

Süsses zum Abschluss

Sara's Homemade Brownies

Greyerzer Doppelrahm 16.00

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 15.00

Original Kemmeriboden-Bad Riesen-Meringue

Vanilleglace • Erdbeerglace • Greyerzer Doppelrahm 17.50

Old-School Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleglace • Kaffee • Schlagrahm 14.50

Auf Wunsch mit Güggs (Kirsch, Baileys oder alti Buure-Zwätschge) + 2.50

Affogato

1 Kugel Vanilleglace • Espresso 9.80

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce 14.50

Rahm • Mandelsplitter 11.50

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 14.50

Kugel Glace nach Wahl

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Zitronensorbet pro Kugel 4.50

Portion Rahm

1.70

Herkunftsdeklaration

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

Graved Lachs • Schottland / Norwegen
Adlerfisch • Griechenland / Türkei

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern
Parmesan • Italien

Zopf, 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.