

SCHIFF



SONNTAGSKARTE



GENUSS AM FLUSS

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit Kernen	9.50
Gemischter Salat mit Kernen	15
Apéro-Plättli Mortadella, Ventricina, Rohschinken, Focaccia,	30
Tatar aus Schweizer Rind mediterraner Art mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kräutern, Toast, Tomatenöl und Kapern	26 / 36
Tagessuppe warme, frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd	9
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel, Kräutern, Frühlingszwiebeln und Zitronenöl	15

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

HAUPTSPEISEN

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse	48
Pouletbrust an Rosmarin-Jus, Kartoffel-Churros und Frühlingsgemüse	38
Egli im Panko-Mantel cremig gerührter schwarzer Reis, weisser Spargel und Weisswein-Vermouth-Sauce	37 / 47
Egli-Knusperli mit gemischtem Frühlingsalat	29 / 36
Burrata mit grünem Spargel mit Basilikum-Orzotto und Tomaten-Vinaigrette	32

UND DAZU...

Schinzacher Sauvignon Blanc 2023, Weinbaugenossenschaft Schinznach, Aargau	1 dl 9	7.5 dl 59
--	--------	-----------



DESSERT

GLACE UND COUPE

Coupe Brookie	16	Glace, pro Kugel	3.80
Vanilleglace, hausgemachte Cookie- und Brownie-Stück- chen und Karamellsauce		Schokolade, Mokka, Vanille, Joghurt, Erdbeere	
Coupe Affogato	14	Sorbet, pro Kugel	3.80
Vanilleglace, Schokoladenglace, Espresso und Baileys		Zitrone, Mango, Himbeere	
Coupe Romanoff	15	Verfeinert mit Schlagrahm	1.50
Vanilleglace, Erdbeeren, Erdbeer-Coulis, Schlagrahm			
Coupe Melba	14		
Vanilleglace, Pfirsich, Himbeercoulis, Mandelblätter und Schlagrahm			

ETWAS SÜSSES

Cheesecake im Glas	15
mit Rhabarberkompott	
Ricotta-Vanillecreme	15
mit Erdbeeren und Mandel-Crumble	
Dunkle Schoko-Joghurt-Mousse	15
mit Himbeer-Coulis	

