

Herzlich willkommen

Wir leben die Idee einer swiss-mediterranen Küche: Das Besondere daran ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten. Dazu kombinieren wir das Beste aus der Schweizer Küche mit den Feinessen der mediterranen Esskultur. Verwendet werden vorzugsweise 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 zu begrüßen. Bei Fragen und Wünschen stehen Ihnen mein Team und ich gerne zur Seite.

Nora Mugwika
Chef de Service

Willkommen in meiner Welt, wo Fantasie zur Realität wird. Ich freue mich, Sie für meine Leidenschaft zu gewinnen und Sie mit meinen Kreationen zu begeistern.

Francesco Rossi
Küchenchef

Öffnungszeiten

Montag–Samstag: 07.00–22.30 Uhr
Sonntag: 07.00–22.00 Uhr



VORSPEISEN

ZU ZWEIT

Apéro-Plättli

Mortadella, Ventricina,
Rohschinken, Focaccia,
Feta-Salat,
marinierte Zucchini, Pickels

30

Vegi-Plättli

Appenzeller, Brie, Parmesan,
marinierte Oliven, Falafel-Va-
riation, Stracciatella, Focaccia,
marinierte Zucchini

30

MANCHE MÖGEN'S ROH

Tatar aus Schweizer Rind mediterraner Art

mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen, Kräutern, Toast,
Tomatenöl und Kapern

26 / 36

Lachstatar

mit Gurke und Zitrone,
Kräuterbrot-Crumble und
Senf-Crème-Fraîche

26 / 36

Spargel-Tatar

Weisser und grüner Spargel mit
Kräuterjoghurt, Haselnuss und
Parmesan

18 / 28

AUS DER SCHALE

Tagessuppe

frische Suppe
mit Croûtons, täglich wechselnd

9

Spargelcremesuppe

mit grünem Spargel, Kräutern,
Frühlingszwiebeln und Zitronenöl

15

Rüebli-Ingwer-Suppe

mit Kokos-Limetten-Schaum
und gerösteten Pistazien

15

ETWAS KNACKIGES

Saisonaler Blattsalat

mit gemischten Kernen

9.50

Gemischter Salat

gemischten Kernen

15

Frühlings-Fregola

mit Burrata, Erdbeeren, konfierten
Tomaten, Kräuter-Crumble und
heller Balsamico-Honig-Vinaigrette

19

Unsere Dressings:

Französisch, Balsamico,
Citronette-Dressing
(alle laktose- und glutenfrei)

Extra Portion Dressing

1

HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Egli im Panko-Mantel 37 / 47
cremig gerührter schwarzer Reis, weisser Spargel und Weisswein-Vermouth-Sauce

Gebratener Wolfsbarsch 46
mit Fregola und jungem Frühlingsgemüse, mit Radieschen und Kräuter-Mandel-Salsa Verde

Egli-Knusperli 29 / 36
mit gemischtem Frühlingsalat

Gebratenes Saiblingsfilet 46
mit Tomaten-Basilikum-Orzotto, junges Frühlingsgemüse, Tomaten-Basilikum-Emulsion und Yuzu-Kaviar

Zart gebratener Schwertfisch 48
mit zitronigem Couscous, glasierten jungen Rüeblen, flambierten Frühlingszwiebeln und Romesco-Mandel-Sauce

BUNTES VEGETARISCH

Burrata mit grünem Spargel 32
mit Basilikum-Orzotto und Tomaten-Vinaigrette

Paccheri 32
mit Ricotta, Pesto «Rossi», Oliven und Pinienkernen

Räuchertofu aus der Pfanne 32
mit Frühlings-Knuspergemüse, Kräuter-Quinoa und Randen-Ingwer-Crème

VON WALD UND WIESE

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu 48
mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Frühlingsgemüse

Rindsfilet 58
an Portweinsauce mit Selleriepüree und grünem Spargel

Pouletbrust 38
an Rosmarin-Jus Kartoffel-Churros und Frühlingsgemüse

UNSERE PASTA

Rigatoni alla Norcina 32
cremige Sauce mit Salsiccia, Ricotta, Pecorino, Pfeffer und Tarfufatasauce

Gnocchi alla Sorrentina 32
Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce, gratiniert mit Parmesan und Burratina

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

DESSERT

GLACE UND COUPE

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

SÜSSES ZUM SCHLUSS

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

