

## 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 28

Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, mariniertes Gemüse, Kirschtomaten, Oliven und Pinsa

### Vegi-Plättli 26

verschiedene Käsesorten, mariniertes Gemüse, Oliven, Grissini, Kürbishummus, frische Feigen und Nüsse

### Käse-Plättli 28

Käseauswahl aus der Familienkäserei Jumi, dazu frisches Obst und Konfitüren

## MANCHE MÖGEN'S ROH

### Tatar aus Schweizer Rindfleisch 25 / 35

begleitet von einem Crudité aus marinierten Peperoni und Pinienkernen

### Tatar vom Lachs 25

mit Mango-Salsa, frischer Avocado und saurer Sahne

## WARM SERVIERT

### Tagessuppe 9

frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd

### Kichererbsen-Rosmarin-Suppe 15

mit Grissini

### Gebratene Eier 24

mit Waldpilzen und Trüffel dazu Knoblauch-Bruschetta

### Gebackener Scamorza-Käse 26

auf Birnen-Rucola-Salat, mit Feigen, Walnüssen und Honig

## ETWAS KNACKIGES

### Saisonaler Blattsalat 9.50

mit gerösteten Nüssen und Kernen

### Gemischter Salat 14

mit gerösteten Nüssen und Kernen

### Nüsslisalat 18

mit Speck, Ei und Croûtons

### Waldpilz-Salat 22

mit Parmesanhobel, Kräuter und gebratenem Kürbis

#### Unsere Dressings:

Französisch, Balsamico, Senf-Himbeere-Dressing (alle laktose- und glutenfrei)

# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Kross gebratene Eglifilets** 34 / 44  
mit Bergkräuterkruste,  
dazu Kartoffel-Millefeuille  
und Blumenkohlpüree

**Oktopus-Eintopf nach  
puttanesca Art** 44  
serviert mit Petersilien-Gnocchi  
und Caponata

**Zander-Knusperli** 29 / 37  
mit Pommes frites,  
gemischtem Salat  
und Tartar-Sauce

**Tagliata vom Thunfisch  
in Pistazienkruste** 52  
mit gebackenem Topinambur,  
Mini-Gemüse und Zitronenpesto

## BUNTES VEGETARISCH

**Gratinierte Gnocchi  
alla Sorrentina** 32  
mit Tomaten, Basilikum,  
Parmesan und Burrata

**Pinsa romana  
«Margherita-Art»** 32  
mit Stracciatella di Mozzarella,  
Kirschtomaten, Basilikum  
und Oiliva-Greka-Öl

**Pizokel** 32  
an Kürbiscrème, roten Zwiebeln  
und Trüffeln

## VON WALD UND WIESE

**Hausgemachtes  
Kalbs-Cordon bleu** 46  
mit Bauernschinken, Greyerzer  
und Fribourger Vacherin,  
dazu Pommes frites und  
frisches Saisongemüse

**Ossobuco vom Hirsch** 42  
mit Tessiner Polenta  
und Mini-Gemüse

**Rinds-Markknochen** 36  
mit Gremolata,  
Radicchio-Gratin und  
Knoblauch-Bruschetta

**Rehschnitzel** 46  
an Waldpilzsauce  
dazu Spätzli und Rotkraut

**Rinds-Tournedos** 56  
an Pfeffersauce mit Whisky  
mit Rosmarin-Pellkartoffeln und  
Mini-Lauch in gesalzener Butter



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Wiener Eiskaffee</b> Kaffee mit Vanilleglace und Schlagrahm	14	<b>Glace, pro Kugel</b> Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mokka, Erdbeere, Stracciatella	3.80
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	14	<b>Sorbet, pro Kugel</b> Zitrone, Mango, Birne	3.80
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	14	<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	14		
<b>Coupe Royal</b> Schokoladen-, Haselnuss- und Marroniglace, Karamellsauce und frische Himbeeren	14		

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

<b>Lauwarmer Schokoladenfondant</b> mit Vanilleglace und Pecannuss-Crumble	17
<b>Croustillant poire-caramel</b> mit Vanille-Mascarpone-Crème und Zimtwaffeln	17
<b>Cheesecake</b> mit roten Früchten	15
<b>Mont Blanc</b> Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	15
<b>Mandelkuchen</b> mit karamellisierten Feigen und Vanilleglace	17
<b>Café gourmand für 2 Personen</b> Espresso mit einer Variation aus 5 kleinen Desserts	24

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

