

## 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

<b>Apéro-Plättli</b> Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Focaccia, Cherrytomaten-Spiesse Kürbis-Hummus	30
<b>Vegi-Plättli</b> verschiedene Käsesorten, Oliven, Kürbis-Hummus, Guacamole, Antipasti-Gemüse, Cherrytomaten-Spiesse, Focaccia	30

## MANCHE MÖGEN'S ROH

<b>Tatar aus Schweizer Rind</b> mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast	26 / 36
<b>Lachs-Tatar</b> mit Kaki-Kürbis-Salat und Doppelrahmsauce	28 / 38
<b>Randen-Tatar</b> mit Schafskäse gratinierter, porchierter Birne	25 / 35

## AUS DER SCHALE

<b>Tagessuppe</b> frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd	9
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Maronischäum	16
<b>Pastinaken-Brotssuppe</b> mit Taggiasca-Oliven und Stracciatella di burrata	16

## ETWAS KNACKIGES

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	9.50
<b>Gemischter Salat</b> mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	15
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und Croûtons	18
<b>Fenchel-Orangen-Salat</b> mit Oliven-Milchcrème, Walnüssen, Granatapfel und Croûtons	16
<b>Unsere Dressings:</b> Französisch, Balsamico, Orangen-Honig-Dressing (alle laktose- und glutenfrei)	



# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

<b>Eglifilets</b> mit Haselnusskruste, Safran-Pizockel und Spinatkuchen	37 / 47
<b>Hausgeräucherter Lachs</b> gebraten, an Kaki-Sauce mit herzhafter Kastanien-Torte und Waldsalat	44
<b>Egli-Knusperli</b> mit gemischtem Salat	29 / 36
<b>Gefüllte Calamari</b> mit Puttanesca-Sauce und Zitronen-Tagliolini	46

## BUNTES VEGETARISCH

<b>Tagliatelle</b> mit Kürbis, Parmesan, Salbei und Walnüssen	32
<b>Grantinierte Gnocchi</b> mit Tre Formaggi-Sauce und Trüffel	38
<b>Gyros Pita planted</b> mit planted.chicken (vegan), roten Zwiebeln, marinierten Tomaten, Wirsing und Joghurt-sauce, dazu Pommes frites	32

## VON WALD UND WIESE

<b>Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu</b> mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse	48	<b>Rehschnitzel</b> mit Spätzli, Rotkohl, Maroni und porchierter Birne	48
<i>Abends, ab 2 Personen</i>		<b>Kalbsleber venezianischer Art</b> mit gedünsteten weissen Zwiebeln, Cognac und Rösti	44
<b>Klassisches Chateaubriand am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert</b> dazu Kartoffelgratin, Pommes frites, saisonales Gemüse, Sauce Béarnaise und aromatischer Jus	68 p.P.	<b>Rindskopfbäggli</b> mit Polenta bramata und Topinambur	44



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Coupe Nesselrode</b> Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	16
<b>Saisonaler Coupe</b> Haselnussglace, Maroni, Schokoladensauce, Granatapfel und Schlagrahm	16
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	16
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	14

<b>Glace, pro Kugel</b> Schokolade, Mokka, Vanille, Karamell	3.80
<b>Sorbet, pro Kugel</b> Zitrone, Mango, Traube, Birne	3.80
<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

<b>Mont Blanc</b> Vermicelles, Meringues und Schlagrahm	15
<b>Schokoladen-Maroni-Cheesecake</b>	15
<b>Opéra-Entremet</b> Mandelbiskuit-Kuchen mit Kaffee crème und Ganache	14
<b>Whisky-Schokoladen-Panna cotta</b>	14

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

