

## 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 Finessen 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, Bresaola,  
Rohschinken, Focaccia,  
Cherrytomaten-Spiesse  
Kürbis-Hummus

**Vegi-Plättli**  
verschiedene Käsesorten,  
Oliven, Kürbis-Hummus,  
Guacamole, Antipasti-Gemüse,  
Cherrytomaten-Spiesse,  
Focaccia

## MANCHE MÖGEN'S ROH

**Tatar aus Schweizer Rind**  
mit Essiggurken, Zwiebeln,  
Kapern und Toast

**Lachs-Tatar**  
mit Kaki-Kürbis-Salat  
und Doppelrahmsauce

**Randen-Tatar**  
mit Schafskäse gratinierter,  
porchierter Birne

26 / 36

28 / 38

25 / 35

## AUS DER SCHALE

**Tagessuppe**  
frische Suppe mit Croûtons,  
täglich wechselnd

**Kürbiscrème suppe**  
mit Maronischaum

**Pastinaken-Brotsuppe**  
mit Taggiasca-Oliven  
und Stracciatella di burrata

## ETWAS KNACKIGES

**Saisonaler Blattsalat**  
mit knusprigen Kichererbsen  
und Kernen

**Gemischter Salat**  
mit knusprigen Kichererbsen  
und Kernen

**Nüsslisalat**  
mit Speck, Ei und Croûtons

**Fenchel-Orangen-Salat**  
mit Oliven-Milchcrème, Walnüssen,  
Granatapfel und Croûtons

**Unsere Dressings:**  
Französisch, Balsamico,  
Orangen-Honig-Dressing  
(alle laktose- und glutenfrei)

# HAUPTSPEISEN

## AUS DEM WASSER

**Eglifilets**  
mit Haselnusskruste, Safran-Pizockel und Spinatkuchen

**Hausgeräucherter Lachs**  
gebraten, an Kaki-Sauce  
mit herzhafter Kastanien-Torte  
und Waldsalat

**Egli-Knusperli**  
mit gemischtem Salat

**Gefüllte Calamari**  
mit Puttanesca-Sauce  
und Zitronen-Tagliolini

37 / 47

## BUNTES VEGETARISCH

**Tagliatelle**  
mit Kürbis, Parmesan, Salbei  
und Walnüssen

**Grantinierte Gnocchi**  
mit Tre Formaggi-Sauce  
und Trüffel

**Gyros Pita planted**  
mit planted.chicken (vegan),  
roten Zwiebeln, marinierten  
Tomaten, Wirsing und Joghurt-  
sauce, dazu Pommes frites

29 / 36

46

32

38

32

## VON WALD UND WIESE

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

*Abends, ab 2 Personen*

**Klassisches Chateaubriand  
am Tisch tranchiert  
und in zwei Gängen serviert**  
dazu Kartoffelgratin,  
Pommes frites, saisonales  
Gemüse, Sauce Béarnaise  
und aromatischer Jus

48

68 p.P.

**Rehschnitzel**  
mit Spätzli, Rotkohl, Maroni  
und porchierter Birne

**Kalbsleber venezianischer Art**  
mit gedünsteten weissen  
Zwiebeln, Cognac und Rösti

**Rindskopfbäggli**  
mit Polenta bramata  
und Topinambur

48

44

44

# DESSERT

## GLACE UND COUPE

### Coupe Nesselrode

Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

16

### Glace, pro Kugel

Schokolade, Mokka, Vanille, Karamell

3.80

### Saisonaler Coupe

Haselnussglace, Maroni, Schokoladensauce, Granatapfel und Schlagrahm

16

### Sorbet, pro Kugel

Zitrone, Mango, Traube, Birne

3.80

### Bananensplit

Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm

16

### Verfeinert mit Schlagrahm

1.50

### Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandel-splitter und Schlagrahm

14

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

### Mont Blanc

Vermicelles, Meringues und Schlagrahm

15

### Schokoladen-Maroni-Cheesecake

15

### Opéra-Entremet

Mandelbiskuit-Kuchen mit Kaffee crème und Ganache

14

### Whisky-Schokoladen-Panna cotta

14

