

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 Taralli

Vegi-Plättli

26

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

MANCHE MÖGEN'S ROH

Tatar aus Schweizer Rindfleisch

25 / 35

mit Essiggurken, Zwiebeln,
Kapern und Toast

Swiss Waygu Carpaccio

38

mit gebratenen Waldpilzen und
Parmesanhobeln, 24 Monate
gereift

Tatar vom Blumenkohl

23

begleitet von Sultaninen,
Pinienkernen und
Parmesanmousse



WARM SERVIERT

Tagessuppe 9

frische Suppe mit Croûtons,
täglich wechselnd

Kichererbsen-Marroni-Suppe 15

mit Knoblauch-Bruschetta

Blumenkohl-Kartoffelsuppe 15

mit Olivenbrotkugeln und
Basilikumöl

Pochierte Eier 26

mit Parmesancreme, sautierten
Waldpilzen und schwarzem Trüffel

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

Frittierte Burrata affumicata 24

mit Rohschinken, Rucola und
hausgemachtem Pesto

Unsere Dressings:

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



HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Kross gebratene Eglifilets 34 / 45
mit Petersieliekruste,
dazu rote Polenta, gerösteter
Kürbis und Salsa verde

Swiss Lachsfilet 45
glasiert mit Kastanienhonig
und rosa Pfeffer,
dazu Kartoffel-Mousseline
und Mini-Randen

Zanderfilet 44
mit Kräuterrisotto,
Mini-Patinsson und
geräucherter Weissweinsauce

Egli-Knusperli 36 / 29
mit Castelfranco-Salat,
Süßkartoffel Pommes frites
und Tartarsauce

BUNTES VEGETARISCH

Italienische Linguine 32
mit hausgemachtem
Basilikumpesto, Burrata
und Kirschtomaten

Sizilianischer Crostone 28
getoastetes Brot mit
Auberginen, geschmolzenem
Mozzarella, sonnengetrockneten
Tomaten, Basilikum und Ricotta

Pizokel 33
an Kürbiscrème, roten Zwiebeln,
Trüffel und Parmesan

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



VON WALD UND WIESE

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu

46

mit Bauernschinken, Greyerzer
und Fribourger Vacherin,
dazu Pommes frites und
frisches Saisongemüse

Hirschracks

50

mit gedünsteten Mini-Karotten,
Kartoffelstock und Rosmarin-
Rotwein-Jus

Rehschnitzel

48

an Waldpilzsauce
dazu Spätzli und Rotkraut

Rinds-Tournedos

56

an grüner Pfeffersauce,
glasierten Karotten
und Bratkartoffeln

Abends, ab 2 Personen

68 p. P.

Klassisches Chateaubriand am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

mit Kartoffelgratin und
Pommes frites, saisonalem
Gemüse, Sauce Béarnaise und
aromatischen Jus



DESSERT

GLACE UND COUPE

Wiener Eiskaffee	14	Glace, pro Kugel	3.80
Kaffee mit Vanilleglace und Schlagrahm		Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mokka, Erdbeere, Stracciatella	
Coupe Nesselrode	14	Sorbet, pro Kugel	3.80
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm		Zitrone, Mango, Birne	
Bananensplit	14	Verfeinert mit Schlagrahm	1.50
Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm			
Coupe Dänemark	14		
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandel- splitter und Schlagrahm			

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



SÜSSES ZUM SCHLUSS

**Lauwarmer
Schokoladenfondant** 17

mit Vanilleglace
und Pecannuss-Crumble

Klassisches Mokka-Tiramisu 15

Cheesecake 16
mit roten Früchten

Mont Blanc 15
Vermicelles mit Meringue
und Schlagrahm

Mandelkuchen 17
mit karamellisierten Feigen
und Vanilleglace

