

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 Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Kirschtomaten, Mozzarella, Antipasti-Peperoni mit Frischkäse und Taralli	29
Vegi-Plättli verschiedene Käsesorten, Oliven, Artischocken, Baba Ganoush und Gemüseterrine	27

MANCHE MÖGEN'S ROH

Tatar aus Schweizer Rind mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast	25 / 35
Oktopus Carpaccio mit Salatherzen, Oliven und Citronette	38
Gemüseterrine an Kurkumasauce und Kräutersalat	23

WARM SERVIERT

Tagessuppe frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd	9
Champignoncrèmesuppe mit Parmesanwaffel und Quinoa-Spinat-Bällchen	17
Kichererbsensuppe mit Knoblauchbruschetta	15
Kartoffelsuppe à la parmentier mit Trüffelöl und Croûtons	16

ETWAS KNACKIGES

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kernen	9.50
Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen und Kernen	14
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	18
Apfelsalat Salatherzen, Apfel, Baumnüsse, Sellerie, Granatapfel und Parmesan	16
Unsere Dressings: Französisch, Balsamico, Passionsfrucht-Dressing (alle laktose- und glutenfrei)	



HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Gebratene Eglifilets mit Zitronenkruste, dazu Quetschkartoffeln, gerösteter Broccoli und Weisswein-Salbei-Sauce	35 / 45
Seehechtfilet mediterrane Art mit sautierten Kirschtomaten, Oliven und Basilikum, dazu Kartoffelgratin	42
Zander-Saltimbocca mit Barba di Frate und Rösti	46
Egli-Knusperli mit Pantasca-Salat aus Kartoffeln, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Kapern, dazu Tartarsauce	29 / 36

BUNTES VEGETARISCH

Schwarze Gnocchi gefärbt mit Aktivkohle, dazu Blumenkohlsauce, Kräuter und Parmesan	28
Gorgonzola-Randen-Risotto serviert mit Brunoise-Kürbis	32
Geräucherter Tofu mit Barba di Frate und Ruebli-Honig-Hummus	28

VON WALD UND WIESE

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse	46	Kalbshohrücken an kräftigem Jus dazu Trüffelpolenta und Minilauch	56
Ochsenschwanzragout mit Pappardelle	46	Hausgemachte Rindfleischbällchen gekocht in Tomatensauce, mit Kartoffelpüree und gerösteten Karotten	42

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



DESSERT

GLACE UND COUPE

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

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Crema catalana mit Pistazien	18
Klassisches Mokka-Tiramisu	15
Cheesecake mit roten Früchten	18
Salame al cioccolato mit Fruchtcoulis und Rahm	16
Mandelkuchen mit Vanilleglace und Rahm	17

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

