

# SCHIFF



SONNTAGSKARTE



GENUSS AM FLUSS

# VORSPEISEN

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	9.50
<b>Gemischter Salat</b> mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	15
<b>Apéro-Plättli</b> Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Pitabrot, Oliven, Cherrytomaten-Spiesse	30
<b>Tatar aus Schweizer Rind</b> mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast	26 / 36
<b>Tagessuppe</b> frische Suppe mit Croûtons,	9
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Maronischäum	16

# HAUPTSPEISEN

<b>Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu</b> mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse	48
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Pilzsauce und Tagliatelle	36
<b>Grantinierte Gnocchi</b> mit Tre Formaggi-Sauce und Trüffel	38
<b>Eglifilets</b> mit Haselnusskruste, Safran-Pizockel und Spinatkuchen	37 / 47
<b>Egli-Knusperli</b> mit gemischtem Salat	29 / 36

## UND DAZU...

<b>Schinzacher Sauvignon Blanc</b> 2023, Weinbaugenossenschaft Schinznach, Aargau	1 dl	9
	7.5 dl	59

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



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Coupe Nesselrode</b>	16	<b>Glace, pro Kugel</b>	3.80
Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm		Schokolade, Mokka, Vanille, Karamell	
<b>Saisonaler Coupe</b>	16	<b>Sorbet, pro Kugel</b>	3.80
Haselnussglace, Maroni, Schokoladensauce, Granatapfel und Schlagrahm		Zitrone, Mango, Traube, Birne	
<b>Bananensplit</b>	16	<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50
Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm			
<b>Coupe Dänemark</b>	14		
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm			

## ETWAS SÜSSES

<b>Mont Blanc</b>	15
Vermicelles, Meringues und Schlagrahm	
<b>Opéra-Entremet</b>	14
Mandelbiskuit-Kuchen mit Kaffee crème und Ganache	

