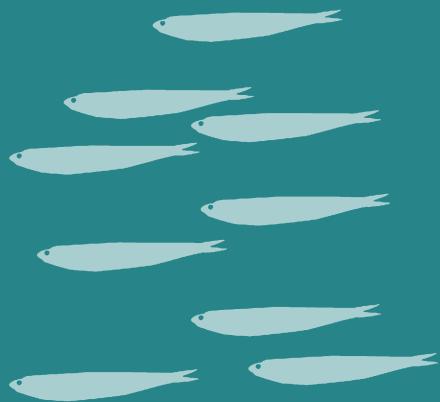


SCHIFF



SONNTAGSKARTE



GENUSS AM FLUSS

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

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

UND DAZU...

Schinzacher Sauvignon Blanc	1 dl	9
2023, Weinbaugenossenschaft Schinznach, Aargau	7.5 dl	59



DESSERT

GLACE UND COUPE

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

Coupe Dänemark	14
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	

ETWAS SÜSSES

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

