

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 «urban garden».

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

Entdecken Sie unsere saisonalen Köstlichkeiten aus der Schiff-Küche. Ich freue mich, Sie mit neuen Kreativitäten überraschen zu dürfen. En guete!

Jean-Philippe Cereja
Küchenchef



VORSPEISEN

ZUM AUFTAKT

Apéro-Plättli

Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Nüsse und Parmesanwürfel, dazu frisches Brot

26

Vegi-Plättli

Hummus, Grissini, Parmesan, Oliven und mariniertes Feta, dazu frisches Brot

25

MANCHE MÖGEN'S ROH

Tatar aus Schweizer Rindfleisch

auf mediterrane Art, mit Dörrtomaten und Pinienkernen, dazu Toastbrot

25 / 35

Rauchforellen-Tatar

mit Spargeln, Crostini und Meerrettich-Dressing

18

ETWAS WARMES

Tagessuppe

frische Suppe mit Croûtons, täglich wechselnd

9

Spargelcrèmesuppe

mit Mandelmilch verfeinert

14

Blumenkohl-Velouté

mit Chorizo

15

ETWAS KNACKIGES

Saisonaler Blattsalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen

9.50

Gemischter Salat

mit gerösteten Nüssen und Kernen

14

Caesarino-Salat

mit mariniertes Perlhuhnbrust, eingelegten Cherrytomaten, Belper Knolle und Kapern-Dressing

19

Unsere hausgemachten Dressings:
Französisch-, Balsamico-, Bärlauch-Dressing
(alle laktose- und glutenfrei)

HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Kross gebratene Eglifilets 33 / 43
mit Bärlauch-Kruste,
dazu Bratkartoffeln
und Spargel-Duo

Gegrilltes Saiblingsfilet 42
auf Fenchel-Taggiascha-
Oliven-Ragout und
frischen Kräuter-Tagliatelle

Zander-Knusperli 29 / 37
mit Pommes frites,
gemischtem knackigen Salat
und Tartar-Sauce

**Saltimbocca aus Zander und
geräuchertem Lachs** 44
dazu Safranrisotto und
gebackener Broccoli

BUNTES VEGETARISCH

Handgemachte Riesen-Ravioli 32
mit einer Spinat-Ricotta-
Füllung, dazu Burratina und
Rucola-Pesto

Gebackene Auberginenscheiben 32
garniert mit Feta, Pinienkernen
Granatapfel und einer scharfen
Tomatensauce

Portion weisser Spargel 28 / 38
mit Bartkartoffeln und Saucen-
auswahl: Eier-Vinaigrette oder
Sauce Hollandaise

dazu Rohschinken 8 / 16
dazu Kochschinken 8 / 16

VON WALD UND WIESE

**Hausgemachtes
Kalbs-Cordon bleu** 46
mit Bauernschinken, Greyerzer
und Fribourger Vacherin,
dazu Pommes frites und
frisches Saisongemüse

Gegrilltes Rinds-Rib-Eye-Steak 54
an Sauce Hollandaise,
mit Bratkartoffeln und
gemischtem Spargel

**Lammentrecôte mit buntem
Pfeffer mariniert** 43
mit sautiertem Salatherz und
geräuchertem Selleriepüree

Kalbsleberli venezianischer Art 37
mit hausgemachter Rösti



DESSERT

GLACE UND COUPE

Wiener Eiskaffee Kaffee, Vanilleglace und Schlagrahm	14	Glace, pro Kugel Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere	3.80
Bananensplit Vanilleglace, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	14	Sorbet, pro Kugel Zitrone, Mango, Himbeere	3.80
Coupe Romanoff Vanilleglace, Erdbeeren-Coulis und Schlagrahm	14	Verfeinert mit Schlagrahm	1.50

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Lauwarmer Schokoladenfondant mit Pecannuss-Crumble und Vanilleglace	16
Erdbeer-Crèmeschnitte dazu kandierter Rhabarber	14
Vanille-Crème-Brûlée aus Bio-Bourbon Vanille von der «Ile de la Réunion» mit Bergamotten-Gel	16
Caramelköpfl mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm	12