

# Schiff

## MÄNNEDORF



# Bankett- Dokumentation

*Feiern Sie Ihren Anlass bei Uns...*

*ein Geburtstag, Familienfest, Taufe, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsessen, Firmenessen, Vereinsessen usw. Wir haben für jeden Anlass das passende Menü. Wir vom Restaurant Schiff legen grossen Wert auf Regionale und saisonale Produkte.*

## Apéro Vorschläge

*Preise sind per Stück*

### Canapé

CHF

<i>mit Ei und Schnittlauch</i>	3.00
<i>mit Salami oder Hinterschinken</i>	3.00
<i>mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder Mostbröckli</i>	3.50
<i>mit Rauchlachs</i>	4.00
<i>mit geräucherten Forellenfilets</i>	4.50
<i>mit Frischkäse</i>	2.50
<i>mit Tartar</i>	4.00
<i>Kann auch mit Pumpernickel Toast oder Crostini gemacht werden</i>	

### Spiessli

<i>mit Kirschtomaten und Mozzarella</i>	3.00
<i>mit verschiedenen Antipasti</i>	3.00
<i>Mini Käseküchlein</i>	2.00
<i>Schinkengipfeli</i>	3.00
<i>Pflaumen im Speckmantel</i>	2.50
<i>Feigen mit Fetakäse</i>	2.50
<i>Rinds-Meatballs mit BBQ Sauce</i>	3.50
<i>Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Saucen</i>	1.50

*Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuelles Angebot mit weiteren Apéro-Häppchen*

## Menüvorschläge

### *Herbst - Menüs*

*Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und gerösteten  
Kernen*

\*\*\*

*Kürbiscrèmesüppchen mit einer Rahmhaube  
und Kürbiskernöl und Kernen*

\*\*\*

*Filet vom Pata Negra Schwein mit Preiselbeerjus  
Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel*

\*\*\*

*Orangensalat mit Joghurtglace*

*3 Gang Menü CHF 65.00*

*4 Gang Menü CHF 75.00*

*Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Kräutercroutons an  
einem Joghurtdressing*

\*\*\*

*Sellerie-Apfelsuppe mit Feigen*

\*\*\*

*Am Stück gebratenes Hirschentrecôte an einem  
Wachholderjus mit Butterspätzli und Herbstgarnitur*

\*\*\*

*Zwetschgen-Ingwer Kompott mit Vanilleglace*

*3 Gang Menü CHF 75.00*

*4 Gang Menü CHF 85.00*

## Winter - Menüs

*Fenchel-Orangen Salat  
mit geräucherten Forellenfilets*

\*\*\*

*Schwarzwurzelcremesuppe mit Saucisson Won-Ton*

\*\*\*

*Duo vom Kalbsfilet und Kalbsbäggli an einem  
Rotweinjus mit Kartoffelpüree und Wintergemüse*

\*\*\*

*Birnensalat mit einem Lebkuchen-Feigenmousse*

3 Gang Menü CHF 80.00

4 Gang Menü CHF 90.00

*Karotten-Ingwer Süppchen mit einer Riesencrevette im  
Kartoffelmantel*

\*\*\*

*Zürichsee-Zanderfilet an einer Safransauce mit  
Schwarzem Reis und Champagnerkraut*

\*\*\*

*Himbeersorbet mit Meersalz und Prosecco*

\*\*\*

*Am Stück gebratener Kalbsrücken an Portweinjus mit  
Kartoffelgratin und ein Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Dessertvariation*

3 Gang Menü CHF 58.00

4 Gang Menü CHF 68.00

5 Gang Menü CHF 78.00

## Frühlings-Menüs

*Frühlings Blattsalat mit Süss-saurem  
Rhabarberkompott*

\*\*\*

*Cremige Erbsensuppe*

\*\*\*

*Pouletbrust (CH) an einer Kräuterrahmsauce  
mit Pilaw-Reis und glasierten Karotten*

\*\*\*

*Dessertvariation nach Art vom Schiff*

*3 Gang Menü CHF 52.00*

*4 Gang Menü CHF 62.00*

*Friskäse-Kräutermousse mit mariniertem Blattsalat  
und Granatapfelkernen*

\*\*\*

*Zürichsee-Felchenfilet Müllerin Art mit rotem Reis und  
Kefen*

\*\*\*

*Spargel-Zitronengrass-Suppe*

\*\*\*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an einer  
Whiskeyrahmsauce mit Butternudeln  
und Marktgemüse*

\*\*\*

*Rhabarberkompott mit Vanille Panna-Cotta*

*3 Gang Menü CHF 68.00*

*4 Gang Menü CHF 78.00*

*5 Gang Menü CHF 88.00*

## Sommer-Menüs

*Sommer Salat mit Melonen garniert an einem  
Himbeer-Balsamico-Dressing*

\*\*\*

*Paprikacremesuppe mit Chrizochips*

\*\*\*

*Schweinsfilet im Speckmantel mit Portweinjus dazu  
Cremiges Polenta und Gemüse vom Markt*

\*\*\*

*Sorbet Variation mit Früchten*

*3 Gang Menü CHF 65.00*

*4 Gang Menü CHF 75.00*

*Tomaten-Büffelmozzarella-Salat  
mit einem Balsamicodressing*

\*\*\*

*Zitronengrassuppe garniert mit  
geräucherten Forellenfilets*

\*\*\*

*Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Kräuterkruste  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

\*\*\*

*Zweierlei Schoggi Mousse  
mit Erdbeer-Melonen-Pfefferminz-Salat*

*3 Gang Menü CHF 78.00*

*4 Gang Menü CHF 88.00*



## *Jede Jahreszeit-Menüs*

### *Schweizer Menü:*

*Gemüsecremesuppe*

\*\*\*

*Rinds-Hackbraten*

*mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse*

\*\*\*

*Gebrannte Crème*

*3 Gang Menü CHF 38.50*

### *Züri Menü:*

*Gemischter Salt mit Hausdressing*

\*\*\*

*Schweinsgeschnetztes*

*mit Bandnudeln und Gemüse*

*oder*

*Kalbsgeschnetztes (Zürcher Art)*

*Mit Bandnudeln und Gemüse*

\*\*\*

*Sorbet Variation mit Früchten*

*3 Gang Menü CHF 39.50*

*oder*

*3 Gang Menü CHF 49.50*



*Züriseefisch Menü:*

*Blattsalat mit geräucherten Forellenfilets  
und Hausdressing*

\*\*\*

*Duo von Eglí und Zanderfilets an einer Safransauce  
mit Wildreis und Gemüse*

\*\*\*

*Sorbet Variation mit Früchten*

*3 Gang Menü CHF 45.50*

*Züriseefisch Menü:*

*Saisonalecrèmesuppe*

\*\*\*

*Eglífilet „Müllerin Art,, mit Trockenreis und Spinat*

\*\*\*

*Duo vom Schoggimousse  
garniert mit Früchten und Rahm*

*3 Gang Menü CHF 43.50*



## *Verein / Club Menü Vorschläge*

*Bouillon mit Flädli*

CHF 8.50

*Oder*

*Eisbergsalat mit Crôutons und Hausdressing*

CHF 8.50

*oder*

*Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing*

CHF 10.50

*oder*

*Saisonale Crèmesuppe*

CHF 10.50

\*\*\*

*G`Hackets mit Hörnli*

CHF 16.50

*oder*

*Pouletgeschnetzeltes*

*mit Kräuterrahmsauce im Gemüsereisring*

CHF 18.50

*oder*

*Schweinsschnitzel natur mit Rahmsauce,*

*Nudeln und Gemüse*

CHF 24.50

*oder*

*Schweinsschnitzel paniert mit Pommesfrites*

CHF 24.50

\*\*\*

*Kleiner Menüdessert:*

*Apfelcrème mit einer Rahmhaube*

CHF 5.50

*oder*

*Vanille Panna Cotta mit lauwarmen Beeren*

CHF 5.50

Bei Fragen oder Wünschen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.  
Unsere Küche verwöhnt Ihre Gäste mit Speisen Ihrer Wahl. Wünschen Sie ein ausgefallenes Bankettmenu?

Kein Problem!

Auch andere Menüs nach Ihren individuellen Vorstellungen stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Sowohl in der Menüplanung wie auch in der Dekoration gehen wir unkompliziert und sorgfältig auf Ihre Wünsche ein.

Bei Bedarf passen wir das Bankettmenu für Vegetarier, Fischliebhaber und Allergiker an.

En Guete wünscht Ihnen Gastgeberin Melanie Hager,  
Küchenchef Sven Nussbaumer und das Schiff Team.

#### Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Buuremetzgerei Thürig St. Gallenkappel
Fisch:	Fischerei Fritz Hulliger Stäfa
Käse:	Chäs-Lade Schmuki Pfäffikon SZ
Getränke:	Getränkehandel Rauch Meilen
Wein:	Weinbau Wetli Männedorf, Baur au Lac Weine Männedorf, Weinbau Schwarzenbach Meilen, Kümín AG Freienbach, The Bottle AG

#### Herkunftsländer:

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Österreich, Neuseeland
Rindfleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz, Frankreich
Fische:	Schweiz



## Weinkarte Restaurant Schiff



*Eine Flasche Wein enthält mehr  
Philosophie  
als alle Sachbücher.*

Louis Pasteur

## Flaschenweine Weisswein aus der Schweiz

<u>Rechtes Zürichsee Ufer</u>	Jahrgang	CHF	
<b>Riesling Sylvaner Lattenberg</b>	2015	50cl	24.00
Spritzig, fruchtig, leicht ins würzige.	2015	75cl	36.50
Weinbau Wetli Männedorf			
<b>Royal Blanc</b>	2014	75cl.	38.50
Riesling x Madeleine Royal			
Frisch, leicht süsslich, exotisch.			
Weinbau Wetli Männedorf			
<b>Cuvée Salomé</b>	2012	75cl.	42.50
Muscat Olivèr. Frisch, fruchtig elegant.			
Weinbau Wetli Männedorf			
<b>Chardonnay „Chilehügel,, Barrique</b>	2014	75cl.	45.00
Honig -und Röstaromen, füllig, rund.			
Weinbau Welti Männedorf			
<b>Meilener Räuschling</b>	2015	75cl.	42.50
Die am Zürichsee heimische Rebsorte Räuschling			
wird fast nur noch in der Region angebaut. Seit jeher			
pflegen wir diese Rarität mit viel Liebe und Begeisterung.			
Florale Zitrusaromatik, frische mineralische Säure.			
Weinbau Schwarzenbach, Meilen			
<b>Meilener Sauvignon Blanc</b>	2015	75cl.	45.00
Erfrischend, fruchtig, sommerlich.			
Weinbau Schwarzenbach, Meilen			

## Weissweine aus der Schweiz

<u>Waadt</u>	Jahrgang		CHF
<b>Aigle Chablais – Henri Badoux</b> Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mango-Aromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Ein bemerkenswertes Finale, dank seiner üppigen, sinnlichen Grosszügigkeit. Henry Badoux	2014	75cl.	42.00
<b>Epesses</b> 100% Chasselas, Lavaux AOC Birnen, Quitten, mineralisch und trocken.	2014	75cl.	29.50
<b>Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve</b> La Côte AOC Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Birne, Quitte, Pfirsich, und Melone sowie florale Noten. Reicher Körper mit kräftiger Struktur. Domaine Chantemerle	2014	75cl.	34.50
<b><u>Wallis</u></b> <b>Petit Arvine AOC</b> Vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten, mineralische Note, tiefgründige Fruchtstruktur und ein eleganter Körper. Cordonier & Lamon	2012	75cl.	38.50

## Weissweine aus Österreich

<u>Kamptal</u>	Jahrgang		CHF
<b>Domäne Gobelsburg (Grüner Veltliner)</b> Pfeffrige und würzige Note, mineralisch, mit viel Frucht. Baur au Lac Vins, Männedorf	2014	75cl.	38.00
<b><u>Südsteiermark / Carnuntum</u></b>			
<b>Weingut Erich &amp; Walter Polz</b> Morillon STK (Steirische Klassik) In der Nase reife Banane, Dörrobst und saftiges, frisches Biskuit. Baur au Lac Vins, Männedorf	2013	75cl.	54.00

## Weissweine aus Frankreich

<b><u>Chablis / Burgund</u></b>			
<b>Chablis AC Pascal Bouchard</b> Fruchtige Nuancen nach Äpfeln und Pfirsichen. Im Gaumen lebendig, mit einem mineralhaltigen Charakter. Weinbau Gebr. Kümin	2013	75cl.	54.00
<b><u>Loiretal</u></b>			
<b>Sancerre AOC Girard et Fils</b> Bukett reichhaltig, fruchtig und ausgeglichen im Geschmack. Noten nach Pfirsich, Aprikose und Birne. Weinbau Gebr. Kümin	2012	75cl.	48.50

## Weissweine aus Italien

<u>Alto Adige</u>	Jahrgang		CHF
<b>Pinot Grigio DOC Weinweg</b> Leuchtendes Gelb, Ananas, Banane, reife Birne, saftig. Mit reifen Früchten im Abgang.	2012	75cl.	35.00
 <u>Piemont</u>			
<b>Roero Arneis DOCG Morra</b> Goldene Farbe, weisse Blüten, Ananas, Passionsfrucht, voll und harmonisch, grosse Struktur.	2014	75cl.	38.00

## Roséweine aus der Schweiz

<u>Rechtes Zürichsee Ufer</u>	Jahrgang		CHF
<b>Meilener Federweisser</b> Im Gaumen reife Waldfrüchte und blühende Rosen. Weinbau Schwarzenbach, Meilen	2015	75cl	38.00
 <u>Westschweiz AOC</u>			
<b>Oeil de Perdrix Neuchâtel Caves Châtenay</b> 100% Pinot Noir. Zarte Himbeernote, exotische Aromen. Weinbau Gebr. Kümin	2014	75cl.	45.00



## Rotweine aus der Schweiz

<u>Rechtes Zürichsee Ufer</u>	Jahrgang		CHF
<b>Blauburgunder</b>	2014	50cl.	29.00
Eleganter, harmonischer geschmeidiger Wein.	2015	75cl.	39.50
Weinbau Wetli Männedorf			
<b>Bacio di Sole (Diolinoir, Cabernet Jura und Dornfelder)</b>	2013	75cl.	52.00
Fülliger Rotwein mit würzigen und beerigen Aromen.			
1 ½ Jahre Barrique 1 Jahr lang in der Flasche.			
Weinbau Wetli Männedorf			
<b>Passionata (12 Monate Barrique)</b>	2013	75cl.	56.00
AOC Zürichsee. Merlot 95%, Syrah 5%			
Weinbau Schwarzenbach, Meilen			
<u>Ostschweiz</u>			
<b>Trio Classico Pinot/Cabernet/Diolinoir</b>	2014	75cl.	37.50
Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren.			
Weinbau Gebr. Kümin			
<b>Fläscher Pinot Noir</b>	2014	75cl.	64.00
<b>Weingut Hansruedi Adank</b>			
Typische, fruchtige und beerige Aromen. Am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack.			
Baur au Lac Vins, Männedorf			



## Rotweine aus Italien

<u>Alto Adige / Südtirol</u>	Jahrgang		CHF
<b>Cantina Produttori Colerenzio Lagrein</b> Ein gefälliger, unkomplizierter Tropfen ohne Holzausbau. Er riecht herrlich würzig und fruchtig zugleich nach Brombeere, Lakritze, Würzkräuter wie Lorbeer, Thymian und Minze. Baur au Lac Vins, Männedorf	2013	75cl.	49.50
<b><u>Veneto</u></b>			
<b>Ripasso della Valpolicella DOC</b> <b>(Rondinella, Corvina Veronese)</b> Ein feiner rubinroter Ripasso, fruchtig, ausgewogen und frisch, der sich mit einem dezenten Bukett von Pflaume, Zwetschge, roter Johannisbeere, Rosine sowie leichten Lakritz- und Zimtnoten präsentiert.	2014	75cl.	39.50
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <b>Cantina Negrar</b> 70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone 24 Monate Eichenfass. Granatrot, intensiv, langanhaltend, ätherische Düfte, fruchtig, eingelegte Kirschen, trockene Pflaumen, strukturreich, weiche, samtige Tannine.	2014	75cl.	78.00
<b><u>Piemont</u></b>			
<b>Barolo DOCG Fontanafredda</b> 100% Nebbiolo /36 Monate im Eichenfass Rubinrot, markante, intensive Aromen von Vanille, Gewürzen, verblühenden Rosen und Waldbeeren, trockenes aber weiches Aroma.	2009	75cl.	74.00
<b>Barbera d`Alba</b> 100% Barbera / 12 Monate Eichenfass Intensive blumig, zugleich fruchtig, leichte und angenehme Noten von Holz, Gewürzen und Vanille körperreich, lang und samtig	2013	75cl.	45.00

## Rotweine aus Italien

<u>Toskana</u>	Jahrgang		CHF
<b>Pèppoli Chianti Classico</b> 90% Sangiovese, 10% Merlot/ Syrah Die würzigen Aromen sind dominant nach Lebkuchengewürz, Sechuanpfeffer, Malz, Leder, Schokolade, Minze und Feigen.	2012	75cl.	48.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> 100% Sangiovese 44 Monate im Eichenfass gelagert. Rubinrot, leicht ätherisch, intensiv und anhaltend, trocken, harmonisch und elegant. Bartoli Giusti	2009	75cl.	72.00
<b>Apulien</b>			
<b>Primitivo di Manduria</b> Glänzendes Rubinrot, volle Frucht und eine schöne Süsse charakterisieren diesen fruchtigen, gehaltvollen, lieblichen Wein. Sein dezentes Bukett ist vornehmlich von Zwetschge geprägt, dazu kommen etwas rote Johannisbeere, Dörrobst, sowie ein Hauch von Pfeffer. Vitti, San Marzano	2014	75cl.	38.50

## Rotweine aus Spanien

<u>Ribera del Duero</u>	Jahrgang		CHF
<b>Figuro 12 Crianza</b> 100% Tempranillo, 12 Monate im Barrique gelagert. Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen. Baur au Lac Vins, Männedorf	2012	75cl.	58.00
<b>Rioja</b>			
<b>Rioja Gran Reserva Priorat DOCa</b> Tempranillo, Garnacha, Mazuelo 36 Monate im Eichenfass gelagert. Helles Rubinrot, reife Fruchtaromen, Brombeeren, Kompott, Röstnoten von Vanille, Zimt, Brot und Anis.	2007	75cl.	58.00

## Schaumweine, Prosecco und Champagner

<u>Rechtes Zürichsee Ufer</u>	Jahrgang		CHF
<b>Schaumwein Crescendo</b>	2015	75cl.	48.50
<p>Gekeltert wird dieser quirlige Sekt aus Bacchus x Seyval Blanc,  Riesling x Madelaine Royale und Rosé Dornfelder.  Noten von saftigen Äpfeln und Melone.  Weinbau Wetli Männedorf</p>			
<u><b>Veneto</b></u>			
<b>Prosecco Dry DOC Paladin</b>		75cl.	38.50
<p>Seine betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen,  Quitten, Zitrone und Nektarine, wird im Geschmack ebenso intensiv wahrgenommen.  Baur au Lac Vins, Männedorf</p>			
<u><b>Champagne</b></u>			
<b>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>		75cl.	98.00
<p>Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay  Duftet nach Blüten, Hefengebäck und weissem Pfirsich.  Voll im Körper, mit einer schön eingebundenen Mousse.  Wirkt ausgewogen und lang im Finale.</p>			