



Speisekarte



Wir begrüßen Sie herzlich und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Dienstag–Samstag
(Sowie an Feiertagen)

11 Uhr – 14 Uhr

17 Uhr – 23 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag
(sonntags öffnen wir gerne für Gesellschaften)

Restaurant Schiff
Melanie Hager und das Schiff Team
Seestrasse 197
8708 Männedorf
Tel: 044 920 03 20
www.schiff-maennedorf.ch
info@schiff-maennedorf.ch

Preise in CHF inkl. MwSt.

Cordon Bleu Festival

Appenzeller	Schinken, Appenzellerkäse
Aargauer	Schinken, Käse, Champignon
Bündner	Bündnerfleisch, Bündner Bergkäse
Emmentaler	Schinken, Emmentalerkäse, Zwiebeln
Thurgauer	Schinken, Käse, Zimt, Apfelstücke
Tessiner	Scharfer Salami, Mozzarella
Walliser	Schinken, Gomsenkäse, Tomaten
Spezial	Schinken, Käse, Chnobli

vom Schwein CHF 28.50
vom Kalb CHF 39.50

Alle Cordon Bleus werden mit Pommes Frites und Gemüse serviert

Speisekarte

Salate **CHF**

Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Salat garniert mit gerösteten Kernen	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons	13.50
Winter Salat garniert mit gebackenen Champignon und Tartarsauce	14.50

Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Italienisch oder Französisch

Suppen

Cremige Kartoffel-Zwiebelsuppe garniert mit Chorizo Chips	10.50
Karotten-Orangencremesuppe verfeinert mit Trüffelöl	11.50
Tagessuppe von unserem wechselnden Angebot	9.50

Kalte Vorspeisen

Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln, Gürkli, Ei und rassiger Sauce,
dazu servieren wir Toast und Butter

Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50

Duo vom hausgebeizten Lachsforellenfilet mit Feigensenf
und geräuchtem Forellentartar mit Baguette und Limettenbutter

Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50

Warme Vorspeisen **CHF**

Hausgemachte Tagliatelle mit einer leichten Waldpilzsauce 16.50

Ravioli gefüllt mit Lauch und Ricotta auf Rucola Salat 16.50

Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt

Schiff Klassiker

Schiff – Burger (Hausgemacht) 28.50

200g saftiges Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, gebratener Speck,
Cheddarkäse und Spiegelei mit Barbecue Sauce
Country Cuts oder Pommes Frites

Kalbsleber geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern 36.50
dazu hausgemachte Butterrösti

«Züri» Geschnetzeltes (fein geschnittene Kalbsstreifen) 38.50
an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 43.50

Winterliche Hauptgerichte

Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Rotweinjus 26.50
hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse

Rosa gebratenes Kalbssteak an einer cremigen Morchelrahmsauce 45.00
mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon (CH) mit einer Kräuterkruste 46.00
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

Wechselndes Tages Angebot... 44.00

Fisch usem Zürisee	CHF
Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Salzkartoffeln und Spinat	38.50
Duo vom gebratenen Egli- und Felchenfilet «Müllerin Art» mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Spinat	38.50
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	38.50
Fisch - Triologie drei frische Fische «usem Zürisee» mit Wildreis und Marktgemüse	48.50

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger

Hauptspeisen Vegetarisch

Butterrösti mit Käse überbacken und garniert mit Gemüse	19.50
Tagliatelle mit einer leichten Waldpilzrahmsauce	24.50
Ravioli gefüllt mit Lauch und Ricotta auf einem Ruccola Beet	24.50

Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt

Dessert Variationen

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace und Rahm	12.50 / 14.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art mit Rahm	10.50
Vanilleglace im Bisquitteig gebacken auf Zwetschgenkompott	14.50
Marinierte Orangenfilets mit einem Grand Marnier Parfait	12.50 / 14.50
Dessertvariation nach Art des Schiffs	15.50
Käsevariation mit ausgewähltem Käse von unserem Chäslade	15.50



Wir vom Restaurant Schiff in Männedorf bieten ehrliche und frische Küche an.
Dazu verwenden wir saisonale sowie regionale Produkte.

En Guete wünscht Ihnen Gastgeberin Melanie Hager,
Küchenchef Marcel Riedl und das Schiff Team.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Buuremetzgerei Thürig St. Gallenkappel
Fisch: Fritz Hulliger Berufsfischerei Stäfa
Käse: Molki Stäfa
Getränke: Getränkehandel Rauch Meilen
Wein: Weinbau Wetli Männedorf, Baur au Lac Weine Männedorf,
Weinbau Schwarzenbach Meilen

Herkunftsländer:

Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Wild: Schweiz, Österreich
Rindfleisch: Schweiz, USA
Poulet: Schweiz, Frankreich
Fisch: Schweiz

Preise in CHF inkl. MwSt.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Getränkekarte

Mineralwasser

CHF

Passugger mit Kohlensäure	35 cl.	4.50
Passugger mit Kohlensäure	77 cl.	7.50
Allegra ohne Kohlensäure	35 cl.	4.50
Allegra ohne Kohlensäure	77 cl.	7.50
Coca Cola, Coca Cola zero	33 cl.	4.50
Rivella rot, Rivella blau	33 cl.	4.50
Möhl Shorley, Fuse Ice Tea Lemon	33 cl.	4.50
Suure Moscht Möhl klar ohne Alkohol	50 cl.	5.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 cl.	4.50
San Bitter rot / Crodino	10 cl.	4.00
Orangensaft	20 cl.	4.50

Kaffee und Milchgetränke

CHF

Kaffee, Schale und Espresso		4.50
Cappuccino und Latte Macchiato		5.50
Doppelter Espresso		5.50
Warme und kalte Schoggi		4.50
Kaffee Luz, Zwetschge, Kräuter, Kernobst, Kirsch		6.50

Bier offen Cardinal Spéciale

Vol. alc.

CHF

Herrgöttli	5.2%	20 cl.	3.50
Stange / Panaché	5.2%	30 cl.	4.50
Kübel / Panaché	5.2%	50 cl.	6.00

Bier Flaschen

Vol. alc.

CHF

Appenzeller Quöllfrisch	4.8%	33 cl.	5.00
Appenzeller Sonnenwendli ohne Alkohol		33 cl.	5.00
Appenzeller Lager Dunkel	4.8%	50 cl.	6.00
Appenzeller Weizenbier	5.2%	50 cl.	7.50

<u>Aperitif</u>	<u>Vol. alc.</u>		<u>CHF</u>
Prosecco	13.5%	10 cl.	9.00
Campari	21.0%	0.4 cl.	9.50
Martini Bianco	14.4%	0.4 cl.	9.50
Cynar	16.5%	0.4 cl.	9.50
Pernod	15.0%	0.4 cl.	9.50

<u>Longdrinks</u>		<u>CHF</u>
Aperol Spritz		9.50
Hugo		9.50
Campari mit O'Saft oder Syphon		11.50
Cynar mit O'Saft oder Syphon		11.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer		7.50
Gordon's Gin mit Tonic oder Bitter Lemon		11.50

<u>Digestive</u>	<u>Vol. alc.</u>	<u>CHF</u>
Appenzeller	29.0%	7.50
Ramazotti	30.0%	7.50
Distillerie Willisau Williams	37.5%	7.50
Distillerie Willisau Kirsch	37.5%	7.50
Distillerie Willisau Zwetschge	37.5%	7.50
Distillerie Willisau Chrüüter	37.5%	7.50
Distillerie Willisau Kernobst	37.5%	7.50
Grappa Barolo	41.0%	9.50
Grappa Brunello	41.0%	9.50
Grappa Moscato	41.0%	9.50
La Vieille Prunette	40.0%	9.50
La Calvados Morin Sélection	40.0%	9.50
Bündner Röteli	27.0%	7.00
Sandemann Tawny Porto	19.5%	9.50
Park Cognac Carte Blanche VS	40.0%	14.50