



# Frühlings - Spargelkarte



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](http://www.schiff-maennedorf.ch)  
[info@schiff-maennedorf.ch](mailto:info@schiff-maennedorf.ch)

Preise in CHF inkl. MwSt.



## Frühlingszeit ist Spargelzeit

### Vorspeisen

CHF

Frühlingsalat mit zweierlei Spargeln, Cherrytomaten und Himbeerdressing 15.50

Spargelsuppe Duo von Spargel mit Würfel und Rahmhaube 13.50

Portion Weisse und Grüne Spargeln (ca. 250gr) mit Frühlingskartoffeln 22.50  
**Zur Wahl mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Braune Butter**

### Hauptgänge

Portion Weisse und Grüne Spargeln (ca. 400gr) 32.50  
mit Frühlingskartoffeln dazu „Buure“ Schinken  
**Zur Wahl mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Braune Butter**

Rosa gebratenes Kalbskotelette mit Bärlauchbutter 48.50  
dazu eine Portion Weisse und Grüne Spargeln mit Weissweinisotto

Felchenfilet „usem Zürisee“ nach Müllerin Art mit Mandelbutter 36.50  
dazu eine Portion Weisse und Grüne Spargeln mit Frühlingskartoffeln

Hausgemachte Spaghetti mit zweierlei Spargeln und Bärlauchbutter 26.50

Weissweinisotto mit Spargelragout und Rauchlachsrose 28.50

### Spezial Spargel

Cordon Bleu gefüllt mit Spargeln, Schinken und Käse  
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

vom Schwein CHF 32.50

vom Kalb CHF 42.50



### Dessert

Kugel Spargelglace auf einem Erdbeerpüree Spiegel 8.50

## Speisekarte

### **Salate** **CHF**

Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Salat garniert mit gerösteten Kernen	11.50
Frühlings Salat garniert mit gebackenen Champignons und Tatarsauce	14.50

**Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Himbeerdressing**

### **Suppen**

Tagessuppe von unserem wechselnden Angebot	9.50
Bärlauch Cremesuppe garniert mit einem Frischkäseschaum	10.50

### **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

Zweierlei geräuchertes Forellen- und Rindstatar  
mit einem kleinen Salatbouquet serviert mit Baguette und Zitronenbutter

Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50

### **Warme Vorspeisen** **CHF**

Hausgemachte Safran Tagliatelle garniert mit Gemüse Julienne	16.50
Zweierlei Ravioli gefüllt mit Spargeln und Ricotta auf Rucola Salat	18.50

**Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt**

## Schiff Klassiker

<b>Schiff – Burger (Hausgemacht)</b>	28.50
200g saftiges Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, gebratener Speck, Cheddar-Käse und Spiegelei mit Barbecue Sauce Country Cuts oder Pommes Frites	
Kalbsleber geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern dazu hausgemachte Butterrösti	36.50
«Züri» Geschnetzeltes (fein geschnittene Kalbsstreifen) an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti	38.50
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	43.50
Rosa gebratenes Rinds Entrecôte (CH) mit Pfeffersauce dazu hausgemachte Safrantagliatelle und Gemüse	46.50

Wechselndes Tages Angebot...

Preis auf Anfrage

## Cordon Bleu Festival

Appenzeller	Schinken, Appenzellerkäse (nach Wahl mit Chnobli)
Bündner	Bündnerfleisch, Bündner Bergkäse
Thurgau	Speck, Thurgauer Käse und Äpfel
Walliser	Walliser Rohschinken, Gomserkäse und Tomaten
Frühling	Schinken, Appenzellerkäse und Bärlauch

**vom Schwein CHF 28.50**

**vom Kalb CHF 39.50**

**Alle Cordon Bleus werden mit Pommes Frites und Gemüse serviert**

<b>Fisch usem Zürisee</b>	<b>CHF</b>
Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Salzkartoffeln und Spinat	38.50
Gebratene Eglifilet «Müllerin Art» mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Spinat	38.50
Gebratene Felchenfilet «Müllerin Art» mit Mandelbutter Wildreis und Marktgemüse	38.50
Gebratenes Forellenfilet mit Limettensauce, Salzkartoffeln und Spinat	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**

<b>Hauptspeisen Vegetarisch</b>	<b>CHF</b>
Hausgemachte Safran Tagliatelle garniert mit Gemüse Julienne	24.50
Zweierlei Ravioli gefüllt mit Spargeln und Ricotta auf Rucola Salat	26.50

**Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt**

**Dessert Variationen**

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace und Rahm	12.50 / 14.50
Erdbeervariaton (Mousse, Glace und Erdbeeren/Mozzarella)	14.50
Hausgemachtes Tiramisu garniert mit Früchten und Rahm	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.*

Preise in CHF inkl. MwSt.

#### 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

## 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