

Sommer - Speisekarte

Restaurant Schiff



**Wir begrüßen Sie herzlich und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!**


Öffnungszeiten:

**Dienstag–Samstag
(Sowie an Feiertagen)**

11:00 Uhr -14:00 Uhr

17:00 Uhr - 23:00 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



Herzlich Willkommen

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.

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
Fische: Schweiz

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.



Fitness - Teller - Festival

Grosser gemischter Salat Teller mit:

- | | |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| - gebratenen Felchenfilet «Müllerin Art» | 34.50 |
| - gebackenen Eglifilet im Bierteig und Tartarsauce | 38.50 |
| - Kalbsschnitzel „Wiener Art,, und Preiselbeeren | 43.50 |
| - Pouletflügeli und Cocktailsauce | 26.50 |
| - gebratenem Pouletbrüstli (CH) und Kräuterbutter | 28.50 |
| - Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter | 35.50 |
| - Kalbskotelette mit Zitronenbutter | 46.50 |
| - Kalbsleber geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern | 36.50 |
| - Cordon Bleu vom Schwein | 28.50 |
| - Cordon Bleu vom Kalb | 39.50 |

Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl; Italienisch oder Französisch

Speisekarte

Salate	CHF
Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Salat garniert mit gerösteten Kernen	11.50
Sommer Salat Schüssel mit gebackenen Champignons und Tartar Sauce	
Für eine Person	14.50
Für zwei Personen	24.50

Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl; Italienisch oder Französisch

Suppen

Randensuppe verfeinert mit Meerrettich Schaum	10.50
Tagessuppe von unserem wechselnden Angebot	9.50

Kalte Vorspeisen

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

Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50

Zweierlei geräuchertes Forellen- und Rindstatar
mit einem kleinen Sommer Salat, serviert mit Baguette und Zitronenbutter

Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Safran Tagliatelle garniert mit Gemüse Julienne

Zweierlei Ravioli gefüllt mit Spargeln und Ricotta auf Rucola Salat

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 dazu hausgemachte Butterrösti	36.50
«Züri» Geschnetzeltes (fein geschnittene Kalbsstreifen) an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti	38.50
Kalbschnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	43.50

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
Sommer	Speck und Brie

vom Schwein CHF 28.50

vom Kalb CHF 39.50

Alle Cordon Bleus werden mit Pommes Frites und Gemüse serviert

Fisch usem Zürisee	CHF
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

Hauptspeisen Vegetarisch	CHF
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
Klassisches hausgemachtes Tiramisu garniert mit Früchten	12.50 / 14.50
Dessertvariation nach Art des Schiffs	15.50
Käsevariation mit ausgewähltem Käse von unserem Chäslade	15.50

Weitere Kreationen finden Sie in unserer separaten Dessertkarte

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 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	10 cl.	4.00
Orangensaft Michel	20 cl.	4.50

Kaffee und Milchgetränke

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

Bier offen Cardinal Spéciale

Vol. alc.

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.

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
Appenzeller Weizenbier ohne Alkohol		50 cl.	7.50

Aperitif	Vol. alc.		CHF
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
Sherry Tio Pepe	15.0%	0.4 cl.	9.50

Longdrinks

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

Digestive

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
Limoncello	25.0%		7.00
Bündner Röteli	27.0%		7.00
Sandemann Tawny Porto	19.5%		9.50
Park Cognac Carte Blanche VS	40.0%		14.50