

# Speisekarte



Wir begrüßen Sie herzlich und  
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

## Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag: 11 – 14 Uhr/17 – 23 Uhr  
Samstag: 17 – 23 Uhr  
(gerne öffnen wir auf Anfrage ab 15 Personen)

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)



# Cordon Bleu Festival bis 21.03.2020

Schweiz Original (Schinken, Appenzellerkäse)

Frankreich (Schinken, Brie, Dijon Senf)

Italien (Salami, Gorgonzola)

Portugal (Speck, Ziegenfrischkäse, PiriPiri)

Österreich (Kürbiskernmantel, Speck, Edamerkäse)

Deutschland (Schwarzwälderschinken, Bergkäse)

England (Cheddar, Schinken, Pilz)

Vom Schwein CHF 28.50

Vom Kalb CHF 39.50

Cordon Bleus werden mit Pommes Frites und frischem Marktgemüse serviert.

En guete wünscht s` Schiff Team

## Speisekarte

<b>Salate</b>	<b>CHF</b>
Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen	9.50
Bunter gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	15.50
Blattsalat mit gebackenen Brie Perlen und Preiselbeer Gelée	17.50
<b>Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Italienisch oder Französisch</b>	
<b>Suppen</b>	
Pilzcremesuppe verfeinert mit luftigem Speckschaum	12.50
Süsskartoffel Ingwer Suppe mit Zitronenschaum	10.50
Tagessuppe von unserem wechselnden Angebot	9.50
<b>Kalte Vorspeisen</b>	
Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln, Gürkli und Kapern dazu servieren wir Toast und Butter	
Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	28.50
<b>Warme Vorspeisen</b>	
Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesansplitter	17.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse an einer leichten Kräutersauce	19.50
Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt.	

## Schiff Klassiker

**CHF**

Schweinsplätzli Natur an Waldpilzsauce mit Tagliatelle	28.50
Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Rotweinjus hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	32.50
Kalbsleber geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern dazu hausgemachte Butterrösti	38.50
«Züri» Geschnetzeltes (fein geschnittene Kalbsstreifen) an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti	38.50

## Winterliche Hauptgerichte

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Semmelbrösel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	42.50
Rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffeljus mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Rosa gebratenes Kalbssteak an einer cremigen Morchelrahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse	46.50

## Cordon - Bleu - Spezial

**Appenzeller** (mit Schinken und Appenzeller Käse)

<b>Schwein</b>	28.50
<b>Kalb</b>	39.50

**Special** (mit Schinken, Bergkäse und Chnobli)

<b>Schwein</b>	28.50
<b>Kalb</b>	39.50

Alle Cordon Bleu's werden mit marktfrischem Gemüse und Pommes Frites serviert.



## **Fisch usem Zürisee**

**CHF**

Gebackene Eglifilets im Bierteig «Chnusperli»  
mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50

Gebratene Eglifilets «Müllerin Art» an Mandelbutter  
mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50

Gebratenes Felchenfilet «Luzerner Art» mit Zitronen, Kapern  
und Tomaten, mit Weissweinsrisotto und Gemüse 38.50

### **Spruch des Tages:**

**Fischer Fritz fischt frische Fische, frische Fische fischt Fritz Hulliger.**

## **Hauptspeisen Vegetarisch**

Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesansplitter 25.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse an leichten Kräutersauce 25.50

Gemüseteller mit hausgemachtem Kartoffelgratin 27.50

Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt.

## **Dessert Variationen**

Orangenschaum auf marinierten Orangenfilet  
und eine Kugel Zitronensorbet 12.50

Gerührter Eiskaffee nach «Art des Küchenchefs» 12.50

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 Felix Koller und das Schiff Team.

*Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.*

**Unsere Lieferanten:**

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

**Herkunftsländer:**

<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Wild:</b>	Schweiz, Österreich
<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz, USA
<b>Poulet:</b>	Schweiz, Frankreich
<b>Fisch:</b>	Schweiz

Preise in CHF inkl. MwSt.

# Getränkekarte

<b>Mineralwasser</b>		<b>CHF</b>
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

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

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

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

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