

# Speisekarte Frühherbst



Wir begrüßen Sie herzlich und  
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

## Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag: 11 - 14 Uhr/17 - 23 Uhr

Samstag: 17 - 23 Uhr



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)



## Überall hät`s Pilzli dra

### Salate

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pilzen,  
Züri-Oberländer Speck und Kräuter Croutons

CHF

14.50

Ohne Züri-Oberländer Speck

12.50

### Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Nuss Vinaigrette

### Suppen

Pilzcremesuppe verfeinert mit Rahm

12.50

### Kalte Vorspeisen

Pilz-Frischkäse-Roulade auf einem Randencarpaccio mit Nuss-Vinaigrette  
garniert mit herbstlichem Salat

16.50

### Hauptgänge

Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

46.50

Cordon Bleu «Pilzli» gefüllt mit Pilzen, Hinterschinken und Bergkäse  
dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes Frites

Schwein

34.50

Kalb

44.50

Rosa gebratene Angus Rindsfiletwürfel an einer Pilzsauce  
mit hausgemachten Tagliarini

56.50

### Vegetarisch

Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce garniert mit Marktgemüse

26.50

Weisswein Risotto mit gebratenen Waldpilzen und Kräuter  
Verfeinert mit einer Basilikumschaum Haube

24.50



## Speisekarte

### Salate

CHF

Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen 8.50

Bunter gemischter Salat mit Kräuter-Croutons 11.50

**Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Italienisch, Französisch und Nuss-Vinaigrette**

### Suppen

Tagessuppe nach Angebot 9.50

Klare, hausgemachte Rinds-Consommé mit Gemüse Julienne und einem Schuss Sherry 12.50

### Kalte Vorspeisen

Zweierlei geräuchertes Zürisee Felchentatar und Swissprime Rindstatar garniert mit kleinem Herbst-Salatbouquet, dazu Toast und Butter

Als Vorspeise 21.50

Als Hauptspeise 31.50

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Ricotta im Olivenöl geschwenkt 16.50

Tagliarini selbstgemacht mit Federkohl und Gemüse Julienne 16.50



| <b>Hauptgänge</b>                                                                                                                                                | <b>CHF</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an Champignonrahmsauce mit knuspriger Butterrösti                                                                              | 39.50      |
| Kalbsleberli geschwenkt in Zwiebel-Kräuter-Butter mit Butterrösti                                                                                                | 39.50      |
| Cordon Bleu «Appenzeller Art» gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse (auf Wunsch mit Chnobli)<br>dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes Frites |            |
| Schwein                                                                                                                                                          | 32.50      |
| Kalb                                                                                                                                                             | 42.50      |
| Kalbschnitzel «Wiener Art» mit Originalen Semmelbrösel dazu Preiselbeerschaum und Peterli-Kartoffeln                                                             | 41.50      |

**Tagesempfehlung Preis auf Anfrage**

**Fisch usem Zürisee**

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebackene Eglifilets im Bierteig «Chnusperli» mit Salzkartoffeln, Spinat und Tartarsauce       | 39.50 |
| Gebratene Eglifilets an Weissweinschaum dazu servieren wir Gemüse und Peterli Kartoffeln       | 39.50 |
| Gebratenes Felchenfilet mit Basilikumschaum Auf Zitronen-Weisswein-Risotto und Gemüse garnitur | 37.50 |

**Tagesempfehlung Preis auf Anfrage**

**Spruch des Tages:**

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



## Hauptspeisen Vegetarisch

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Ricotta<br>im Olivenöl geschwenkt | 27.50 |
| Tagliarini selbstgemacht mit Federkohl und Gemüse Julienne                        | 27.50 |

## Dessert Variationen

|                                                          |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Gerührter Eiskaffee nach «Art des Küchenchefs»           | 12.50       |
|                                                          | klein 10.50 |
| Dessertvariation nach «Art des Schiffs»                  | 15.50       |
| Käsevariation mit ausgewähltem Käse von unserem Chäslade | 15.50       |
| Kleines Überraschungsdessert zum Abschluss               | 5.00        |





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,<br>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                     | 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

Preise in CHF inkl. MwSt.



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

### Aperitife

#### 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 Prune              | 40.0% |       | 9.50  |
| La Calvados Morin Sélection   | 40.0% |       | 9.50  |
| Sandemann Tawny Porto         | 19.5% |       | 9.50  |
| Park Cognac Carte Blanche VS  | 40.0% |       | 14.50 |