



# Herbst- / Wildkarte



Wir begrüßen Sie herzlich und  
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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)



## Herbstzeit ist Wildzeit

### Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Waldpilzen garniert mit Croutons und Kernen	15.50
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Rahm und steirischem Kürbiskernöl	12.50

### Hauptgänge

Rehgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Herbstgarnitur	38.50
Gebratenes Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzli und Herbstgarnitur	42.50
Rosa gebratene Hirsch Entrecôte an einem Portweinjus mit Kartoffel Gnocchi und Herbstgarnitur	46.50
Käse Spätzli Pfanne mit Rehschnitzel und Wildschweinmedaillon garniert mit gebratenen Waldpilzen	42.50

### Vegetarisch

Schöner herbstlicher Teller mit Rotkabis, Rosenkohl, glasierten Marroni und Birne «Mirza» mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzli oder Gnocchi	26.50
---	-------

### Schiff Spezial

Wildschwein Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse mit hausgemachten Spätzli und Herbstgarnitur	44.50
---	-------



## 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 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

18.50

Tagliarini selbstgemacht mit Eierschwämmli und Gemüse Julienne

18.50





## Hauptgänge

CHF

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) dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes Frites	
Schwein	32.50
Kalb	42.50
Rindsfilet (CH) an Rotweinjus mit hausgemachten Tagliarini und einem Gemüsebouquet	54.50

## Tagesempfehlung Preis auf Anfrage

### Fisch usem Zürisee

Gebackene Eglifilets im Bierteig «Chnusperli» mit Salzkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	39.50
Gebratene Eglifilets «Müllerin Art» mit Mandelbutter 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

Spätzli Pfanne mit Marktgemüse und Käse überbacken	26.50
Selbstgemachte Tagliarini mit Eierschwämmli und Gemüse Julienne	28.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Ricotta im Olivenöl geschwenkt	28.50

## Dessert Variationen

Gerührter Eiskaffee nach «Art des Küchenchefs»	12.50
	klein 10.50
Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace und Rahm	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 wünschen 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

### 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
Elmer Citro	30 cl.	4.50
Coca Cola, Coca Cola zero	33 cl.	4.50
Rivella rot, Rivella blau	33 cl.	4.50
Möhl Shorley, Nestea 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	10 cl.	4.00
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 Ovo		4.50
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
Pastis	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 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