



Speisekarte Winter



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
info@schiff-maennedorf.ch

Cordon-Bleu Festival

Walliser (Rohschinken, Raclettekäse und Aprikosen)

Bündner (Bündnerfleisch und Bergkäse)

Tessin (Salami, Talegio und Tomaten)

Thurgau (Speck, Bergkäse, Äpfel)

Appenzell (Appenzellerkäse, Hinterschinken)

Special-Küchenchef (Speck, Zwiebeln, Käse, Chilli)

Vom Schwein CHF 32.50

Vom Kalb CHF 42.50

Beilage: Pommes Frites und Marktgemüse

En guete wünscht s` Schiff Team

Speisekarte

Salate	CHF
Blattsalat garniert mit gerösteten Kernen	9.50
Bunter gemischter Salat und Croûtons	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	15.50
Hausgemachtes Hausdressing	
Suppen	
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Rahm und Kernöl	12.50
Tagessuppe von unserem wechselnden Angebot	9.50
Kalte Vorspeisen	
Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln, Gürkli und Kapern dazu servieren wir Toast und Butter	
Als Vorspeise	21.50
Als Hauptspeise	31.50
Warme Vorspeisen	
Ravioli gefüllt mit Kürbis, Ingwer und Ricotta im Olivenöl geschwenkt	18.50

Schiff Klassiker **CHF**

Kalbsleber geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern
dazu hausgemachte Butterrösti 39.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 39.50
an Champignonrahmsauce mit hausgemachter knuspriger Rösti

Winterliche Hauptgerichte

Rinds Entrecôte (CH) rosa gebraten mit «Café de Paris» 43.50
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

Rosa gebratenes Kalbssteak an einer cremigen Morchelrahmsauce 46.50
mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Rotweinjus 34.50
hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse

Tages Empfehlung je nach Angebot

Fisch usem Zürisee

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

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

Gebratenes Felchenfilet an Peterlischaum 37.50
mit Randen Risotto und Marktgemüse

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.



Hauptspeisen Vegetarisch

Hausgemachte Spätzli an Käse-Gemüsesauce und Röstzwiebeln 26.50

Hausgemachte Tagliatelle an Safransauce mit Gemüsejulienne 28.50

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Ingwer und Ricotta im Olivenöl geschwenkt 28.50

Alle Teigwaren werden in unserer Küche frisch hergestellt

Dessert Variationen

Kleines Überraschungsdessert im Glässchen 5.00

Gerührter Eiskaffee «nach Art des Küchenchefs» 9.50 / 12.50

Aprikosen-Joghurt-Creme mit Streusel 9.50 / 12.50

Dessertvariation nach Art des Schiffs 12.50 / 15.50

Käsevariation mit ausgewähltem Käse von unserem Chäslade 12.50 / 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:

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

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
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