

Frühlings- und Sommerkarte



Wir begrüßen Sie herzlich und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 11-14Uhr/17Uhr bis Betriebsschluss

Samstag: 17Uhr bis Betriebsschluss

(Sonntags öffnen wir gerne 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

Fitness - Teller - Festival

Grosser gemischter Salat an Hausdressing mit:	CHF
- gebratenen Felchenfilets an Limetten Vinaigrette	37.50
- gebackenen Eglifilets im Bierteig und Tartarsauce	39.50
- Kalbsschnitzel Natur an Zitronensauce	42.50
- Pouletbrüstli (CH) mit Kräuterbutter	28.50
- Rosa gebratenes Kalbssteak «Café de Paris»	48.50
- Cordon Bleu «Appenzeller Art» (auf Wunsch mit Chnobli) gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken	
- Schwein	32.50
- Kalb	42.50
- Cordon Bleu «Jäger Art» gefüllt mit Bündner Käse, Speck und Zwiebeln	
- Schwein	34.50
- Kalb	44.50
- Hausgemachte Randen-Gemüse-Quinoa «Tätschli» mit Sauerrahm-Kräuter-Dip	34.50



Speisekarte

Salate

CHF

Blattsalat

9.50

Verschiedene Blattsalate mit Croutons an Kräuter-Hausdressing

Gemischter Salat

12.50

Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate
garniert mit gerösteten Kernen an Kräuter-Hausdressing

Melonen-Sommersalat

16.50

Spinatsalat mit Wassermelonenwürfel, Fetakäse und Erdbeeren
an hausgemachtem Honig-Kräuter-Dressing

Suppen

Tagessuppe

10.50

Wechselndes Tagesangebot von hausgemachten Suppen

kleine Portion

8.50

«Zürisee» Riesling-Schaumsuppe

12.50

Riesling Schaumsuppe verfeinert mit Rahm

kleine Portion

9.50

Sauerampfer

12.50

Sauerampfer Suppe mit Spinat und einem Milchschaum

kleine Portion

9.50

Kalte Vorspeisen

See trifft Land

Vorspeise

23.50

Geräuchertes Forellenfilet-/und Schweizer Rindstatar
mit einem kleinen Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter

Hauptspeise

35.50

Klassisches Rindstatar

Vorspeise

21.50

Rassiges Rindstatar (CH) mit Gürkli, Kapern und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter

Hauptspeise

33.50



Schiff Klassiker

CHF

Zürcher Geschnetzeltes

39.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger Rösti

Cordon Bleu «Appenzeller Art»

Schwein

32.50

gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse

Kalb

42.50

dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes Frites

Cordon Bleu «Jäger Art»

Schwein

34.50

gefüllt mit Bündner Käse, Speck und Zwiebeln

Kalb

44.50

dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes Frites

Kalbssteak «Café de Paris»

48.50

Rosa gebratenes Kalbssteak (ca. 250gr) mit «Café de Paris» Kräuterbutter mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Rindsfiletmedaillon (CH) mit Tagliarini

52.50

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Rotweinjus dazu hausgemachte Tagliarini und Gemüse

Kalbsschnitzel Natur

42.50

Natur gebratenes Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet

Fisch us em Zürisee

Egli «Chnusperli»

39.50

Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Eglifilet «Müllerin Art»

39.50

Gebratene Eglifilet an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Felchenfilet «Schiff Art»

37.50

Gebratene Felchenfilet an Limetten Vinaigrette mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.



Hauptspeisen vegetarisch

CHF

Hausgemachte Ravioli

Ravioli gefüllt mit Limetten und Ricotta
im Olivenöl geschwenkt und Sbrinz Flocken

28.50

Kleinere Portion 24.50

Tagliarini «Schiff Art»

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Cherrytomaten,
Frühlingszwiebeln, Zucchini-Streifen und Sbrinz Flocken

26.50

Kleinere Portion 22.50

Dessert Variationen

Surprise

Kleines Überraschungsdessert für den Gluscht

5.00

Caipirinha Dessert im Glas

Limetten-Joghurt Creme, Löffelbisquit mit Cachaça und Rohzucker

7.50

Gerührter Eiskaffee «Schweizer Art»

Lauwarmer Kaffee gerührt mit Vanilleglace
und einem Schuss Williams

12.50

Kleinere Portion 9.50

Dessertvariation «Schiff»

Verschiedene Probiererli

12.50

Kleinere Portion 9.50

Lauwarmes Schoggichüechli mit Glace nach Wahl

10.50

Glace Kugeln

Rahmglace: Vanille, Mocca, Schoggi, Erdbeer, Baumnuss, Stracciatella

Sorbet: Zitrone, Mango, Zwetschge, Blutorange

Preis pro Kugel

Rahmzuschlag

CHF 3.50

CHF 1.50





Coupes

CHF

Dänemark		12.50
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm	Kleinere Portion	9.50
Romanoff		12.50
Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm	Kleinere Portion	9.50
Le Colonel		10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Kleinere Portion	8.50
Alte Zwetschge		10.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Kleinere Portion	8.50
Mango Sprizz		10.50
Mangosorbet mit Prosecco	Kleinere Portion	8.50
Blutorangen Traum		10.50
Blutorangensorbet mit Campari	Kleinere Portion	8.50

**Wir vom Restaurant Schiff 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: Prodega Transgourmet, Hinwil
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, Kalbfleisch, Rindfleisch, Poulet, Fisch Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich

Getränkekarte

Mineralwasser		CHF
Passugger mit Kohlensäure/Allegra ohne Kohlensäure	35 cl.	4.50
Passugger mit Kohlensäure/Allegra ohne Kohlensäure	77 cl.	7.50
Coca Cola, Coca Cola zero	33 cl.	4.50
Rivella rot, Rivella blau, Möhl Shorley	33 cl.	4.50
Suure Moscht Möhl trüb mit/ohne Alkohol	50 cl.	5.50
Schweppes Tonic	20 cl.	4.50
San Bitter rot / Crodino	10 cl.	4.00

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		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

Valaisanne Weizen Blanche/ Pale Ale	4.8%	33 cl.	5.00
Appenzeller Sonnenwendlig 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
Gin Tonic			14.50
 Digestive			
Appenzeller	29.0%		7.50
Ramazotti	30.0%		7.50
Distillerie Willisau			
Williams, Kirsch, Zwetschge, Kräuter	37.5%		7.50
Grappa Barolo, Brunello, Moscato	41.0%		9.50
La Vieille Prunette	40.0%		9.50
La Calvados Morin Sélection	40.0%		9.50
Park Cognac Carte Blanche VS	40.0%		14.50