



Herbst- / Wildkarte



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:
11–14 Uhr und ab 17 Uhr bis Betriebsschluss

Samstag: ab 17 Uhr bis Betriebsschluss

(Sonntags öffnen wir gerne auf Anfrage ab 15 Personen)

Restaurant Schiff
Melanie Hager und das Schiff Team
Kugelgasse 2 / Seestrasse 197
8708 Männedorf
Tel: 044 920 03 20
www.schiff-maennedorf.ch
info@schiff-maennedorf.ch



Herbstzeit ist Wildzeit

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Feigen, gebratenem Speck und Waldpilzen
an Nussdressing garniert mit gerösteten Kernen 15.50

Kürbiscremesuppe 14.50
verfeinert mit Rahm und steirischem Kürbiskern-Öl kleine Portion 12.50

Hauptgänge

Rehgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce 42.50
mit hausgemachten Spätzli oder Gnocchi und Herbstgarnitur

Gebratene Rehschnitzeli an Preiselbeersauce 39.50
mit hausgemachten Spätzli oder Gnocchi und Herbstgarnitur

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte an einem kräftigen Portwein-Wildjus 46.50
mit hausgemachten Spätzli oder Gnocchi und Herbstgarnitur

Schiff Spezial

Wildschwein Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse 46.50
mit hausgemachten Spätzli und Herbstgarnitur

Sämige Käse-Spätzli-Pfanne mit Rehschnitzeli und Wildschweinmedaillon, 42.50
garniert mit gebratenen Waldpilzen

Vegetarisch

Schöner herbstlicher Vegi-Teller mit Rotkabis, Rosenkohl, glasierten Marroni 32.50
und Birne «Mirza» mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzli oder Gnocchi



Speisekarte

Salate

Blattsalat

Verschiedene Blattsalate mit Croutons an Kräuter-Hausdressing

CHF

9.50

Gemischter Salat

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

12.50

Suppen

Tagessuppe

Wechselndes Tagesangebot von hausgemachten Suppen

12.50

kleine Portion 8.50

Pilzcremesuppe

verfeinert mit einer Rahmhaube und Kräutern

14.50

kleine Portion 10.50

Kalte Vorspeisen

Klassisches Rindstatar

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

Vorspeise 21.50

Hauptspeise 33.50

Warme Vorspeisen

Entenleber mit Chutney

Gebratene Entenleber Tranche an Trauben Chutney
und hausgemachtem Brioche

28.50

Hausgemachte Ravioli

Ravioli gefüllt mit verschiedene Pilzen und Ricotta
im Olivenöl geschwenkt garniert mit Sbrinz Flocken

22.50

Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art»

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Zucchetti, Kürbiswürfeli
und gebratenen Pilzen garniert mit Sbrinz Flocken

24.50



Schiff Klassiker

CHF

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger Rösti	39.50
Kalbsleberli Kalbsleberli geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und Kräutern dazu hausgemachte Butterrösti	39.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art» mit Originalen Semmelbrösel dazu Preiselbeer Schaum und Pommes Frites	44.50
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Rindsfiletwürfel rosa gebraten an Stroganoff Sauce als Beilage hausgemachte Spätzli oder Weisswein-Risotto	54.50

Immer wieder gerne...

Cordon Bleu «Appenzeller Art» gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Schwein	35.50
	Kalb	45.50

Fisch usem Zürisee

Egli «Chnusperli» Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce, als Beilage Bratkartoffeln und Spinat	39.50
Eglifilet «Müllerin Art» Gebratene Eglifilet an Mandelbutter mit Bratkartoffeln und Gemüse	39.50
Felchenfilet «Schiff Art» Gebratene Felchenfilet mit Kapern, Zwiebeln, Zitronen und Tomatenwürfeli dazu servieren wir ein Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	37.50

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.



Hauptspeisen vegetarisch

Hausgemachte Ravioli

Ravioli gefüllt mit verschiedene Pilzen und Ricotta
im Olivenöl geschwenkt garniert mit Sbrinz Flocken

30.50

Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art»

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Zucchetti, Kürbiswürfeli
und gebratenen Pilzen garniert mit Sbrinz Flocken

32.50

Dessert Variationen

Surprise

Kleines Überraschungsdessert für den Gluscht

5.00

Trauben Kompott

Lauwarmer Traubenkompott mit Marroni-Meringue Glace

12.50

Vermicelle

Vermicelle mit Meringue und Rahm

12.50

Kleinere Portion 9.50

Nesselrode

Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Rahm

14.50

Kleinere Portion 11.50

Gerührter Eiskaffee «Schweizer Art»

Lauwarmer Kaffee gerührt mit Vanilleglace
und einem Schuss Williams

12.50

Kleinere Portion 9.50

Dessertvariation «Schiff»

Verschiedene Probiererli

15.50

Kleinere Portion 12.50

Lauwarmes Schoggichüechli mit Glace nach Wahl

10.50

Glace Kugeln

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

Sorbet: Zitrone, Mango, Zwetschge, Blutorange

Preis pro Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Coupes

Schiff Coupe	10.50
Baumnussglace mit Frangelico (Nuss Liquor)	Kleinere Portion 8.50
Le Colonel	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Kleinere Portion 8.50
Alte Zwetschge	10.50
Zwetschgen sorbet 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:

Schweiz: Schweine, Kalb, Rind, Poulet, Fisch

Schweiz, Österreich: Wild



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

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
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