



# Speisekarte Winter



## Öffnungszeiten:

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

Samstag: ab 17 Uhr bis Betriebschluss

(Sonntags öffnen wir gerne auf Anfrage ab 20 Personen)

Restaurant Schiff  
Melanie Hager und das Schiff Team  
Kugelgasse 2 / 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)





## Winterzeit ist Cordon Bleu Zeit

**Bern** (Speck, Bergkäse, Zwiebeln)

**Bündner** (Bündnerfleisch und Bergkäse)

**Appenzell** (Appenzellerkäse, Hinterschinken)

**Walliser** (Rohschinken, Raclettekäse, Aprikosen)

**Special-Küchenchef** (Speck, Zwiebeln, Chnobli, Käse und Chilli)

vom Schwein CHF 35.50

vom Kalb CHF 45.50

Dazu servieren wir Pommes Frites und Marktgemüse

En guete wünscht s'Schiff Team





# Speisekarte

## Salate

CHF

### Blattsalat

9.50

Verschiedene Blattsalate mit Croutons an Kräuter-Hausdressing

### Gemischter Salat

12.50

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

### Nüsslisalat

14.50

mit Ei, gebratenem Speck und Croutons an Nussdressing

### Winter-Blattsalat mit Black-Tiger-Crevetten

18.50

Orangenfilets und Baumnüssen an Zitrus-Dressing

## Suppen

### Tagessuppe

12.50

Wechselndes Tagesangebot von hausgemachten Suppen

kleine Portion

8.50

### Eierschwämmli-Suppe

14.50

verfeinert mit Milchschaum

kleine Portion

10.50

### Riesling-Schaumsuppe «Zürisee»

14.50

verfeinert mit einer Rahmhaube

kleine Portion

10.50

## Warme Vorspeisen

### Entenleber mit Chutney

28.50

Gebratene Entenleber Tranche an Trauben Chutney  
und hausgemachtem Brioche

### Hausgemachte Ravioli

22.50

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

### Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art»

24.50

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Wirsingstreifen, Kürbiswürfeli  
und Kräutern garniert mit Sbrinz Flocken

## Schiff Klassiker

CHF

### Zürcher Geschnetzeltes

39.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger Röstli

### Buure Kotelette vom Säuli

38.50

Zirka. 250gr vom Säuli mit «Café de Paris» Pommes Frites und Gemüse

### Hackbraten «Grossmutter Art»

34.50

An Rotweinjus dazu Trüffel-Kartoffelstock und winterliches Gemüse

### Kalbssteak mit Morcheln

52.50

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet

### «Surf und Turf»

62.50

Rosa gebratenes Rindsfilet auf Portweinjus  
und gebratene Black-Tiger-Crevetten mit Chnoblil und Zwiebeln  
dazu hausgemachte dünne Bandnudeln und Gemüsebouquet



## Fisch usem Zürisee

### Egli «Chnusperli»

39.50

Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce  
dazu Peterli-Salzkartoffeln und Gemüse

### Felchenfilet «Schiff Art»

37.50

Gebratene Felchenfilet an Kräutersauce  
dazu servieren wir Peterli-Salzkartoffeln und Gemüse

### Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.

## Hauptspeisen vegetarisch

### Hausgemachte Ravioli

30.50

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

### Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art»

32.50

Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Wirsingstreifen, Kürbiswürfeli  
und Kräutern garniert mit Sbrinz Flocken

### Gemüseteller

32.50

Bunter Gemüseteller mit Rotkraut, Wirsing, Lauch und was der Winter her gibt  
dazu hausgemachte Spätzli oder Beilage nach Wunsch

## Dessert Variationen



CHF

<b>Surprise</b> Kleines Überraschungsdessert für den «Gluscht»		5.00
<b>Zwetschgen Wintertraum</b> Lauwarme Zwetschgen mit Zimt und Glühwein Schaum		12.50
<b>Vermicelle</b> Vermicelle mit Meringue und Rahm		12.50
	Kleinere Portion	9.50
<b>Nesselrode</b> Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Rahm		14.50
	Kleinere Portion	11.50
<b>Gerührter Eiskaffee «Schweizer Art»</b> Lauwarmer Kaffee gerührt mit Vanilleglace und einem Schuss Williams		12.50
	Kleinere Portion	9.50
<b>Dessertvariation «Schiff»</b> Verschiedene Probiererli		15.50
	Kleinere Portion	12.50
<b>Lauwarmes Schoggichüechli</b> Mit einer Kugel 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

<b>Schiff Coupe</b> Baumnussglace mit Frangelico (Nuss Liquor)		10.50
	Kleinere Portion	8.50
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka		10.50
	Kleinere Portion	8.50
<b>Alte Zwetschge</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		10.50
	Kleinere Portion	8.50
<b>Blutorangen Traum</b> Blutorangensorbet mit Campari		10.50
	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:** Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Fisch  
**Schweiz, Österreich:** Wild

## Getränkekarte

<b>Mineralwasser</b>		<b>CHF</b>
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

<b>Aperitife</b>	<b>Vol. alc.</b>		<b>CHF</b>
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
 <b>Longdrinks</b>			
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
 <b>Digestive</b>			
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