

Frühlings- und Spargelkarte 2022



**Wir begrüßen Sie herzlich und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 11–14Uhr/ab 17.00Uhr bis Betriebsschluss

Samstags: ab 17.00Uhr 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



Frühlingszeit ist Spargelzeit

Vorspeisen

Frühlingssalat

Blattsalat mit zweierlei Spargeln, Cherry Tomaten, gerösteten Kernen an Himbeerdressing garniert mit einem Parmesan Chips

CHF

16.50

Spargelsuppe

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen garniert mit Croutons und einer Rahmhaube

14.50

Hauptgänge

Spargelteller

Portion weisse und grüne Spargeln mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

35.50

Kleinere Portion 31.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Rosa gebratenes Kalbssteak (ca.300gr) an cremiger Morchelrahmsauce
Dazu eine Portion weisse und grüne Spargeln serviert mit Frühlingskartoffeln

48.50

Schweins Schnitzeli mit Spargeln

Gebratenes Schweins Schnitzel Natur auf einer Portion weissen und grünen Spargeln
Mit Sauce Hollandaise und serviert mit Frühlingskartoffeln

35.50

Felchenfilet «usem Zürisee»

Gebratene Felchenfilet an Bärlauchschaum
Dazu eine Portion weisse und grüne Spargeln mit Frühlingskartoffeln

38.50

Kleinere Portion 34.50

Hausgemachte Tagliarini

Tagliarini mit Spargelspitzen, getrockneten Tomaten und Kräutern

32.50

Kleinere Portion 26.50

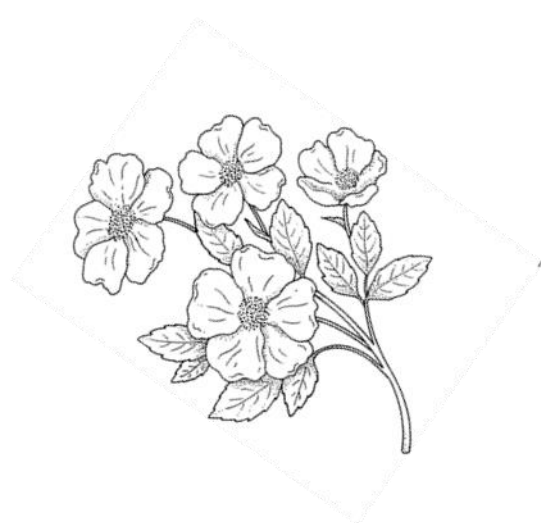
Hausgemachte Spargelravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spargeln und Ricotta
Im Olivenöl geschwenkt mit Parmesan

32.50

Kleinere Portion 26.50





Speisekarte

Salate

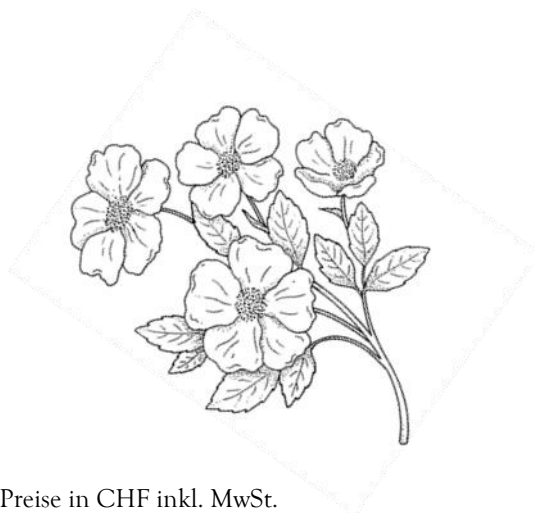
| | CHF |
|---|-------|
| Blattsalat Verschiedene Blattsalate mit Croutons an Kräuter-Hausdressing | 9.50 |
| Gemischter Salat Verschiedene Rohkost - und Blattsalate garniert mit gerösteten Kernen an Kräuter-Hausdressing | 12.50 |

Suppen

| | |
|--|----------------------|
| Tagessuppe Wechselndes Tagesangebot von hausgemachten Suppen | 10.50 |
| | kleine Portion 8.50 |
| «Zürisee» Weissweinsuppe Weissweinsuppe verfeinert mit Milchschaum | 12.50 |
| | kleine Portion 10.50 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| «See trifft Land» Geräucherte Forellenfilet- und Rindstatar mit einem kleinen Salatbouquet und serviert mit Toast und Butter | |
| Als Vorspeise | 26.50 |
| Als Hauptspeise | 32.50 |



Schiff Klassiker

CHF

| | | |
|---|-----------------|----------------|
| Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger Rösti | | 39.50 |
| Kalbsleberli mit Rösti Rosa gebratene Kalbsleberli mit Kräutern dazu Butter Rösti | | 42.50 |
| Rinds Entrecôte «Café de Paris» Rosa gebratenes Rinds Entrecote überbacken mit Café de Paris Butter Dazu servieren wir Pommes Frites | | 48.50 |
| «Wiener Schnitzel» Kalbsschnitzel mit Original Semmel Brösel, Preiselbeeren und Peterli Kartoffeln | | 44.50 |
| Cordon Bleu «Appenzeller Art» Gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse mit Pommes Frites und Gemüsebouquet | Schwein Kalb | 35.50 45.50 |
| Cordon Bleu «Küchenchef Art» Gefüllt mit Berg Käse, Speck, Chili und Chnobli mit Pommes Frites und Gemüsebouquet | Schwein Kalb | 35.50 45.50 |

Fisch usem Zürisee

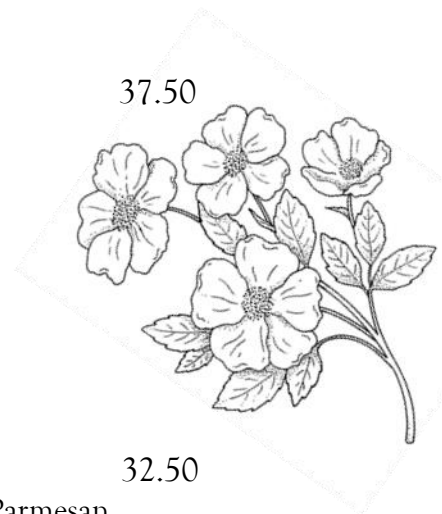
| | | |
|---|--|-------|
| Egli «Chnusperli» Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Spinat | | 39.50 |
| Eglifilets «Müllerin Art» Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter dazu Peterlikartoffeln und Gemüse | | 39.50 |
| Felchenfilet «Schiff Art» Gebratene Felchenfilet an Tomaten-Limetten-Vinaigrette Dazu servieren wir Sellerie-Kartoffelstock und Gemüse | | 37.50 |

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.

Hauptspeisen vegetarisch

| | | |
|--|--|-------|
| Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art» An Rucola Pesto mit Cherry Tomaten und garniert mit Pinienkernen und Parmesan | | 32.50 |
| Gemüse-Pfanne Schöner Gemüse Teller mit hausgemachtem Sellerie-Kartoffelstock | | 28.50 |



Dessert Variationen CHF

| | | |
|---|------------------|-------|
| Surprise | | 5.00 |
| Kleines Überraschungsdessert für den «Gluscht» | | |
| Gebrannte Creme «Klassiker Art» | | 12.50 |
| Gebrannte Creme mit Streusel und Schlagrahm | | |
| Gerührter Eiskaffee «Schweizer Art» | | 12.50 |
| Lauwarmer Kaffee gerührt mit Vanilleglace | Kleinere Portion | 9.50 |
| und einem Schuss Williams | | |
| Dessertvariation «Schiff» | | 15.50 |
| Verschiedene Probiererli | Kleinere Portion | 12.50 |
| Lauwarmes Schoggichüechli | | 10.50 |
| Mit einer Kugel Glace nach Wahl | | |
| Coup Romanoff | | 14.50 |
| Vanille Glace, marinierte Erdbeeren garniert mit Amaretto Streusel und Rahm | | |

Glace Kugeln

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

Sorbet: Zitrone, Mango, Zwetschge, Blutorange, Himbeer

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 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | Kleinere Portion | 8.50 |
| Blutorangen Traum | | 10.50 |
| Blutorangensorbet mit Aperol | Kleinere Portion | 8.50 |
| Mango Frizz | | 10.50 |
| Mango Sorbet mit Prosecco | 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

| 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, Rivella, Shorey | 33 cl. | 4.50 |
| Suure Moscht Möhl ohne Alkohol | 50 cl. | 5.50 |
| Schweppes Tonic | 20 cl. | 4.50 |
| San Bitter rot / Crodino | 10 cl. | 4.00 |

Kaffee

| | | |
|--|--|------|
| Kaffee, Schale und Espresso | | 4.50 |
| Cappuccino und Latte Macchiato | | 5.50 |
| Doppelter Espresso | | 5.50 |
| 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 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 / Hugo | | 9.50 |
| Campari/ Cynar mit O'Saft oder Syphon | | 11.50 |
| Gespritzter Weisswein süss oder sauer | | 7.50 |
| Gin Tonic/ Vodka Lemon/ Whisky Cola | | 14.50 |

Digestive

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Appenzeller, Ramazotti, Averna | 29.0% | 7.50 |
| Distillerie Willisau Schnäpse | 37.5% | 7.50 |
| Grappa Barolo, Brunello, Moscato | 41.0% | 9.50 |
| La Vieille Prune, Calvados | 40.0% | 9.50 |