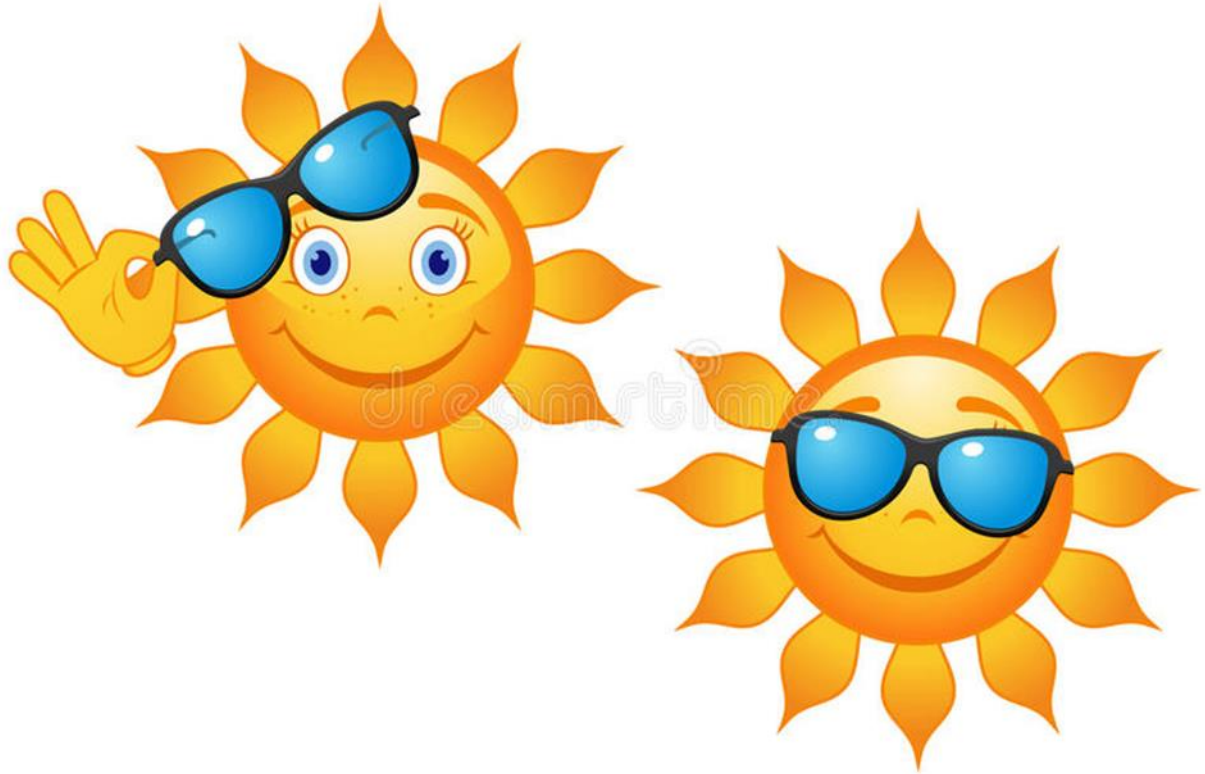


Sommer-Speisekarte 2022



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

Öffnungszeiten:

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

Samstag: 17Uhr bis Betriebsschluss

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 Teller an Hausdressing mit:

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------|
| - Gebratenen Felchenfilet an Limetten-Vinaigrette | 37.50 |
| - Egli Knusperli im Bierteig und Tartarsauce | 39.50 |
| - Rosa gebratenes Kalbssteak «Café de Paris» | 44.50 |
| - Gebratenem Pouletbrüstli (CH) und Kräuterbutter | 28.50 |
| - Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern | 36.50 |
| - Cordon Bleu «Appenzeller Art» | Schwein 35.50 |
| Gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse | Kalb 45.50 |
| - Cordon Bleu «Küchenchef Art» | Schwein 35.50 |
| Gefüllt mit Bergkäse und Bündnerfleisch | Kalb 45.50 |
| - Panierten gebackenen Champignon und Tartarsauce | 26.50 |



Speisekarte



Salate

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

Suppen

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

Kalte Vorspeisen

Klassisches Rindstatar		
Rassiges Rindstatar mit Gürkli, Kapern und Salatbouquet dazu Toast und Butter		
Als Vorspeise		CHF 21.50
Als Hauptspeise		CHF 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

Kalbssteak «Calvados»

Rosa gebratenes Kalbssteak an Calvados Sauce mit Spätzli und Gemüse

48.50

«Wiener Schnitzel»

Kalbschnitzel mit Original Semmel Brösel, Preiselbeeren und Pommes Frites

44.50

Cordon Bleu «Appenzeller Art»

Gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Schwein

35.50

Kalb

45.50

Cordon Bleu «Küchenchef Art»

Gefüllt mit Bergkäse und Bündnerfleisch mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Schwein

35.50

Kalb

45.50



Fisch usem Zürisee

Egli «Chnusperli»

Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Spinat

39.50

Felchenfilet «Schiff Art»

Gebratene Felchenfilet an Limetten-Vinaigrette mit Salzkartoffeln und Gemüse

37.50

Spruch des Tages:

Fischer Fritz fischt frische Fische frische Fische fischt Fritz Hulliger.

Hauptspeisen vegetarisch

Hausgemachte Tagliarini «Schiff Art»

Mit Gemüse-Julienne und frischen Kräutern im Olivenöl

32.50

Sommer Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Limetten im Olivenöl geschwenkt

34.50

Dessert Variationen

CHF

Surprise Kleines Überraschungsdessert für den «Gluscht»	5.00
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 einer Kugel Glace nach Wahl	10.50
Coup Romanoff Vanille Glace, marinierte Erdbeeren und Rahm	14.50

Glace Kugeln

Rahmglace: Vanille, Mocca, Schoggi, Baumnuss, Whisky
Sorbet: Zitrone, Mango, Zwetschge, Blutorange

Preis pro Kugel: CHF 3.50
Rahmzuschlag: CHF 1.50



Coupes

Schiff Coupe Baumnussglace mit Frangelico (Nuss Liqueur)	10.50 Kleinere Portion 8.50
Le Colonel Zitronensorbet mit Vodka	10.50 Kleinere Portion 8.50
Alte Zwetschge Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.50 Kleinere Portion 8.50
Blutorangen Traum Blutorangensorbet mit Aperol	10.50 Kleinere Portion 8.50
Mango Frizz Mango Sorbet mit Prosecco	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

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	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
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

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 / 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