



CARTE DES METS

SPEISEKARTE

Montez à bord de notre restaurant, où le décor inspiré d'un bateau vous convie à une expérience culinaire unique, avec une vue imprenable sur le lac, le mont Vully et ses spectaculaires couchers de soleil. Notre grande terrasse vous permettra de profiter de la magnifique vue tout en savourant des plats locaux préparés avec amour par notre talentueuse équipe.

Kommen Sie an Bord unseres Restaurants und lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen. Geniessen Sie einen bezaubernden Seeblick und spektakuläre Sonnenuntergänge in maritimer Einrichtung. Erleben Sie auf unserer seenahen Terrasse kulinarische Höhenflüge mit Sicht auf den Mont Vully und lassen Sie dabei die Seele baumeln. Unser Team erwartet Sie mit Gerichten, die mit viel Liebe zubereitet worden sind.

PER COMINCIARE

LE FOCACCE

FOCACCIA ROSMARINO

9

Pâte à pizza, huile d'olive EVO

Fleur de sel et romarin

Pizzateig, Olivenöl « Extra Vergine »

Fleur de Sel und Rosmarin

FOCACCIA BOLOGNA

21

Pâte à pizza, huile EVO, fleur de sel,

À la sortie du four, ajout de :

Mortadella, coulis de burrata et pistaches grillées

Pizzateig, Olivenöl « Extra Vergine », Fleur de Sel

Zugabe nach dem Backen:

Mortadella, Burrata-Coulis und geröstete Pistazien

FOCACCIA PARMA

25

Pâte à pizza, huile d'olive EVO, fleur de sel

À la sortie du four : Jambon cru de Parme

Roquette et copeaux de parmesan

Pizzateig, Olivenöl « Extra Vergine », Fleur de sel

Zugabe nach dem Backen:

Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne





MENU SCHIFF

BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, PÊCHES ET JAMBON CRU DE
PARME

Bruschetta/Geröstete Brotscheibe :

Stracciatella aus Mozzarella (Mozzarellastreifen mit Rahm),
Pfirsich und Parmaschinken

FILETS DE PERCHE AU VULLY
LEGUMES ET POMMES NATURE

Eglifilets an Vully-Weissweinsauce,
Gemüse und gedämpfte Kartoffeln

MERINGUES AUX FRUITS ROUGES ET CRÈME DOUBLE DE LA
GRUYÈRE

Meringue mit roten Waldbeeren und Greyerzer Doppelrahm

MENU
65

ASSIETTE AVEC TROIS SORTES DE FROMAGES,
EN SUPPLÉMENT

Käseteller mit drei Sorten .

13



ANTIPASTI

SALADE VERTE

8

Grüner Salat

SALADE MÊLÉE

11

Gemischter Salat

BRUSCHETTA

14

Pain grillé, saladine de tomates cerises à l'ail, oignons, basilic et huile d'olive extra vierge

Geröstetes Brot, Kirschtomatensalat mit Knoblauch
Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl "extra vergine"

MOZZARELLA DI BUFALA , PESCHE E BALSAMICO

21

Mozzarella de bufflonne, pêches, crème de balsamique et basilic frais

Büffelmozzarella, Pfirsiche, Balsamicocreme und frisches Basilikum

CEVICHE DI SALMONE

32 - 38

Filet de saumon en Ceviche, gingembre, piment frais, limettes, coriandre, oignons rouges et huile d'olive

Lachs Ceviche, Ingwer, frische Chili, Limetten, Koriander, rote Zwiebeln und Olivenöl

TARTARA DI MANZO

26 - 39

Tartare de bœuf et poivre de la 'valle Maggia' aux tomates séchées, câpres, croquant d'oignons et perle de balsamico blanc, sur coulis de stracciatella (crème interne de la burrata)

Rindstatar mit Pfeffer aus dem Valle Maggia

Getrocknete Tomaten, Kapern und Röstzwiebeln

Perlen von weissem Balsamico auf Stracciatella Coulis (crémiges Herz der Burrata)

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA SCIUE SCIUE

26

Spaghetti alla chitarra Sciué Sciué (sauce tomate, basilic et parmigiano)

Spaghetti alla chitarra Sciué Sciué (Tomatensauce, Basilikum und Parmesan)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

32

Risotto aux fruits de mer (Sêches, crevettes, moscardini et moules)

Meeresfrüchte-Risotto (Sepien, Garnelen, Kleine Tintenfische und Miesmuscheln)

ORECCHIETTE CACCIATORA

34

Orecchiette aux poivrons, saucisse piquante et champignons

Orecchiette mit Paprika, scharfer Salami und Champignons

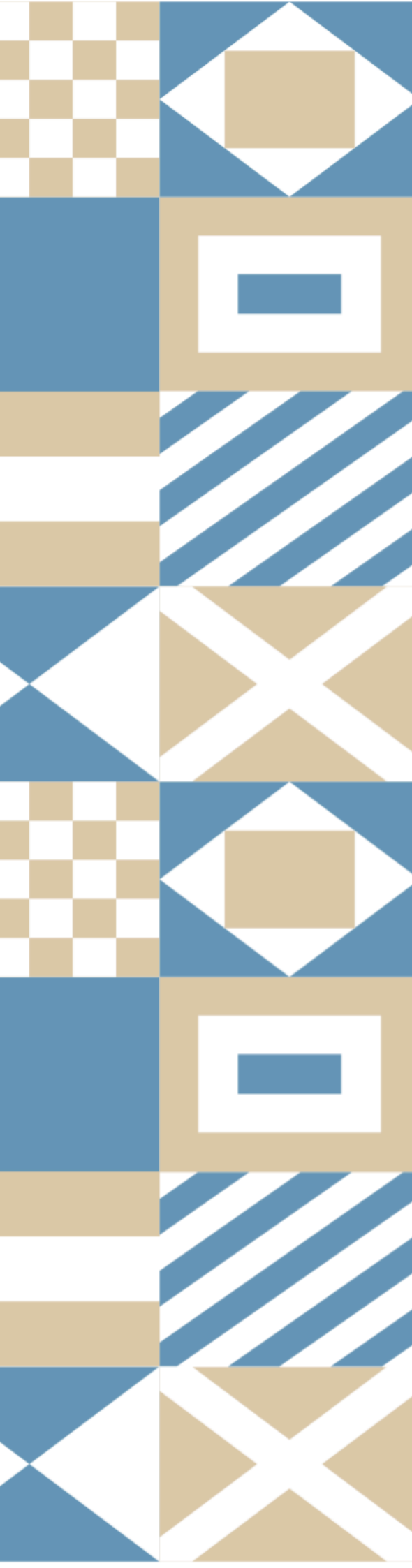
PANCIOTTI ALLE MELANZANE

35

Raviolis aux aubergines, crudaiola de tomates cerises, basilic et stracciatella

Teigtaschen mit Auberginen gefüllt, rohen Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarellastreifen mit Rahm





BAMBINI

PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

Pennettes au beurre ou à la crème ou à la sauce tomate
Pennette mit Butter oder mit Rahmsauce oder mit
Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO E PATATINE

15

Nuggets de poulet et pommes frites
Pouletnuggets und Pommes frites

PERSICO FRITTO

15

Filets de perche frites, sauce tartare et pommes frites
Gebratene Eglifilets, Tartarsauce und Pommes Frites

PINSA MARGHERITA O PROSCIUTTO

15

Pinsa margherita ou pinsa au jambon
Pinsa Margherita oder Pinsa mit Schinken

VERDURINE

15

Assiette de légumes Frits
Teller mit gebratenem Gemüse

Servis uniquement aux enfants jusqu'a 12 ans
Nur für Kinder bis 12 Jahre.

SECONDI PIATTI

FILETS DE PERCHE DU SCHIFF

38 / 42

Filets de perche (PL) sautés au beurre maison
accompagné de pommes vapeurs et légumes du moment
180 gr. / 250 gr.

Eglifilets (PL) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert
Gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages 180 gr. / 250 gr.

LUCCIOPERCA

45

Filet de Sandre sauce au chasselas du Vully et safran
Servi avec légumes du moment et risotto
Zanderfilet mit Chasselas-Vully-Safransauce
mit Saisongemüse und Risotto serviert

FRITTURA DI PESCE

42

Friture de sèches, crevettes, moscardini et légumes
Gemischte, frittierte Meeresfrüchte und Gemüse

ROASTBEEF

39

Roastbeef de bœuf, pommes frites et sauce tartare, servi avec
salade

Roastbeef, Pommes Frites, Tartaresauce, mit Salat serviert

CONTROFILETTO

51

L'entrecôte de boeuf 220 gr, servie avec beurre maison
aux truffes noires d'été, accompagnée de risotto et légumes de
saison

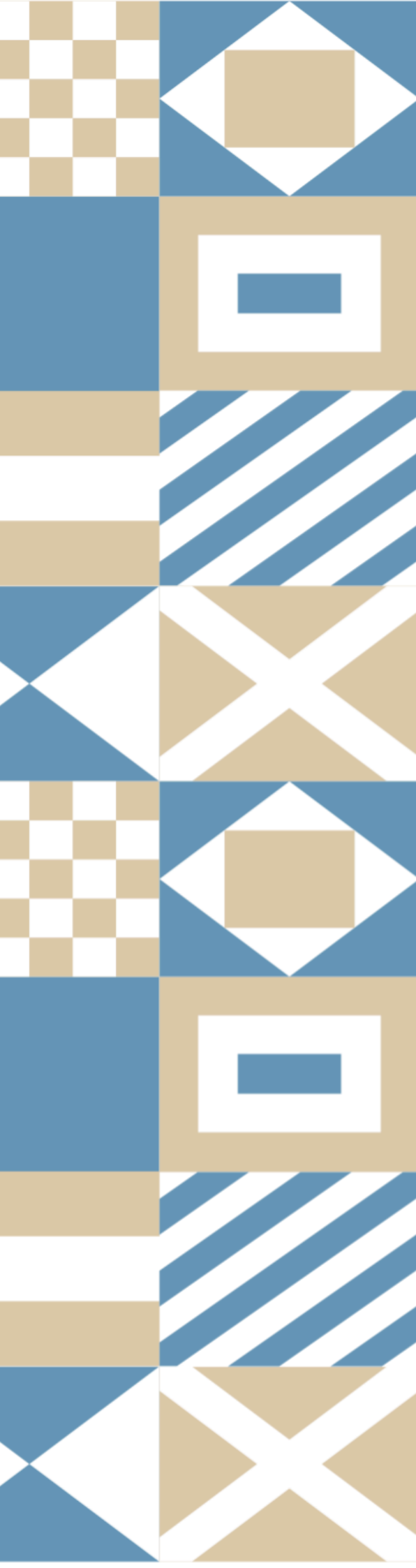
Rindsentrecôte 220g, hausgemachte Butter, schwarze Sommer-
Trüffel, Risotto von Saison-Gemüse

Supp. truffe noire d'été fraîche

Mit Spänen von frischen, schwarzen Sommertrüffeln

7





LE PINSE

Typique de la cuisine romaine, elle était déjà connue dans la Rome antique et était, comme elle l'est encore aujourd'hui, un plat très populaire même à l'époque moderne dans les trattorias romaines.

Die Pinse sind herzhaftes Focaccias, die typisch für die Küche Latiums sind und bereits im antiken Rom bekannt waren. Auch heute noch sind sie sehr beliebt in den römischen Trattorien.

MARGHERITA

17

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frisches Basilikum

PROSCIUTTO & FUNGHI

23

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais,
jambon cuit et champignons de Paris
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frisches Basilikum, gekochter Schinken und Champignons

NAPOLETANA

23

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
filets d'anchois, câpres et origan
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Sardellenfilets, Kapern und Oregano

DIAVOLA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, salame
ventricina (originaire des Abruzzes), oignons, piments et
olives
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe
Ventricina Salami aus den Abruzzes, Zwiebeln,
Peperoncino und Oliven

LE PINSE

4 STAGIONI

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, poivrons et olives

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven

QUATTRO FORMAGGI

26

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, copeaux de parmesan et straciatella

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesanspäne und Straciatella-Käse

NORCIA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, gorgonzola et salami piquant

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Gorgonzola und scharfe Salami

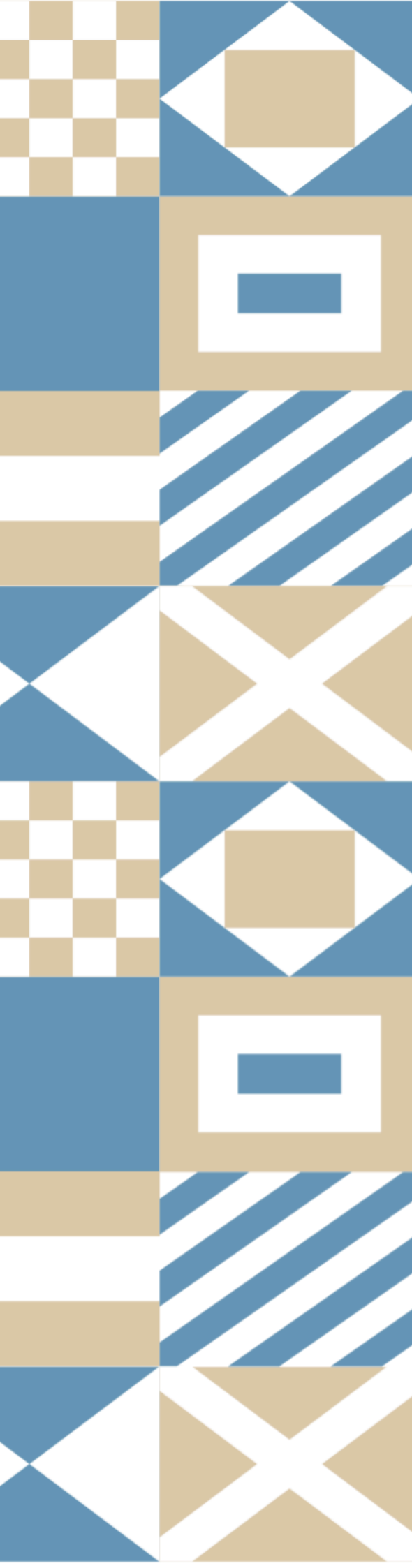
ORTOLANA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, poivrons et courgettes, basilic frais, origan

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Auberginen, Paprika und Zucchini, frisches Basilikum, Oregano





LE PINSE

NETTUNO

30

Tomates San Marzano, ail, crevettes,
moules, calamars, persil haché

San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Krevetten,
Miesmuscheln, Tintenfischringe, gehackte Petersilie

SALMONE

28

Mozzarella fior di latte, oignons rouges,
capres et saumon fumé

Mozzarella Fior di latte, rote Zwiebeln,
Kapern und geräucherter Lachs

TARTUFO

32

Pâté de truffes noires, mozzarella fior di latte,
jambon cuit et noix, huile d'olive extra vierge

Schwarze Trüffelpastete, Mozzarella Fior di latte,
gekochter Schinken, Walnüsse, extra vergine Olivenöl

LE DOLCEZZE

NIDELKUCHEN

10

Le véritable gâteau de Morat à la crème

Murtner "Nidlechueche"

PANNA COTTA

13

Panna cotta aux abricots et basilic

Panna Cotta mit Aprikosen und Basilikum

TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

BABBA' AL RHUM

12

Babbà au Rhum, chantilly et amarene

Babbà mit Rum, Rahm und Amarena-Kirschen

BACCHE E MERINGA

13

Fruits rouges, meringues de Botterens et double crème de gruyère

Rote Waldbeeren, Meringues aus Botterens und Doppelrahm aus Gruyère

FRUTTA FRESCA

13

Fruits frais selon arrivage du jour

Frisches Obst: Nach saisonaler Verfügbarkeit

FORMAGGI

13 - 18

Assiette de fromage 3 ou 5 sortes

Käseteller 3 oder 5 Sorten

I GELATI

4,5

Boule de glace au choix :

Vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,
fraise, citron, melon, noisette, pistache et mandarine

1 Kugel Eis nach Wahl:

Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior-di-latte,
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie und Mandarine

LE COPPE

COUPE DANEMARK

12

Glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly
Vanilleeis, warme Schokoladensauce und Rahm

COUPE COLONEL

15

Sorbet au citron, zestes de lime et vodka
Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

COUPE CAFE-GLACE

13

Café glacé, glace fior di latte, espresso et crème chantilly
Eiskaffee, Fior di Latte-Eis, Espresso und Rahm

COUPE NOUGAT

16

Glace fior di latte, glace caramel salé, glace noisette, sauce caramel et nougatine
Fior di Latte-Eis, leicht gesalzenes Carameleis, Haselnusseis, Caramelsauce und Nougat

AFFOGATO AL CAFFE

9

1 boule de glace au choix arrosée d'un espresso
Supplément Amaretto: CHF 6
1 Kugel Eis nach Wahl, im Espresso schwimmend
Zuschlag für Amaretto: CHF 6

COUPE HOT-BERRY

16

2 boules de glace vanille, fruits rouges tièdes
2 Kugeln Vanilleeis, warme rote Früchte



QUALITA SCHIFF

OLIO D'OLIVA DU SCHIFF

Est une huile AOP 100% italienne extraite d'olives provenant de producteurs des Pouilles, sélectionnés et contrôlés, sains, certifiés et bons : Le goût de notre huile est délicat et intense, pour donner une saveur particulière à chaque plat.

"Olio d'oliva du Schiff" ist ein 100% italienisches Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (PDO), das aus Oliven ausgewählter und kontrollierter Produzenten in Apulien gewonnen wird. Der Geschmack unseres Öls ist delikat und intensiv, um jedem Gericht einen besonderen Geschmack zu verleihen.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Acetaia Malpighi de Modène est à la fois la plus ancienne et la plus importante des Acetaia de vinaigre balsamique. Dès 1850, Pietro Malpighi a commencé à vendre de manière sélective à des tiers le vinaigre balsamique qu'il conservait dans sa famille. C'est ainsi qu'a commencé la commercialisation de ce produit des familles distinguées de Modène, qui était à l'origine un trésor familial.

Die Acetaia Malpighi aus Modena ist die älteste und zugleich bedeutendste Balsamico Acetaia. Bereits 1850 begann Pietro Malpighi seinen, in der Familie gehüteten Balsamico, selektiv an Dritte zu verkaufen. Damit begann die Kommerzialisierung dieses Produktes der vornehmen Modeneser Familien, welches ursprünglich als Familienschatz gehütet wurde.

LA PINSA

Typique de la cuisine romaine, elle était déjà connue dans la Rome antique et était, comme elle l'est encore aujourd'hui, un plat très populaire même à l'époque moderne dans les trattorias romaines.

Die Pinse sind herz hafte Focaccias, die typisch für die Küche Latiums sind und bereits im antiken Rom bekannt waren. Auch heute noch sind sie sehr beliebt in den römischen Trattorien.

GELATI

Nos glaces artisanales sont produites par notre partenaire et ami Giuseppe de la Gelateria Intrigo à Fribourg. Il possède la recette spéciale de la glace artisanale italienne qui est produite avec du lait suisse.

Unsere handwerklich hergestellten Eissorten werden von unserem Partner und Freund Giuseppe der Gelateria Intrigo in Freiburg hergestellt. Er besitzt das Spezialrezept für hausgemachtes italienisches Eis, welches aus Schweizer Milch hergestellt wird.

ALLERGIE

Nos collaborateurs se tiennent à disposition pour vous renseigner sur les allergènes et les intolérances

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene und Intoleranzen zu informieren.

