MENU

11H30 - 14H * 18H - 21H

Quand les journées raccourcissent à Morat, on a envie de s'attarder à table. Pour cette nouvelle saison, notre équipe en cuisine vous a préparé des plats généreux et réconfortants, à savourer le temps d'un déjeuner ou d'une soirée au bord du lac.
En famille, entre amis ou à deux, venez découvrir la nouvelle carte.
Nous nous réjouissons de vous accueillir au Schiff !

Wenn die Tage in Murten kürzer werden, bleibt man gerne etwas länger am Tisch sitzen. Für die Wintersaison hat unser Küchenteam feine, herzhafte Gerichte für Sie zusammengestellt.
Geniessen Sie diese bei einem gemütlichen Mittag- oder Abendessen direkt am See.
Ob mit der Familie, mit Freunden oder zu zweit – entdecken Sie unsere neue Winterkarte.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Schiff!

MENU SCHIFF

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratin d'aubergines au parmesan, sauce tomate, basilic et mozzarella
Auberginengratin mit Parmesan, Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella

PESCE DI LAGO

Filets de perche (180 gr.) sautés au beurre maison,
pommes vapeurs et légumes du moment
**Eglifilets (180 gr.) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert,
gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages**

PERA A BOTZI

Poire à Botzi chaude au vin rouge caramélisé,
glace fior di latte, cannelle et sauce au chocolat
**Warme Büschelibirne in Rotwein karamellisiert,
Fior di latte-Glace, Zimt und Schokoladensauce**

65

MENU DEGUSTAZIONE

CRUDO DI PARMA
Jambon cru de Parme tranché à la Berkel,
burrata des Pouilles
Parmaschinken, auf der Berkel-Maschine geschnitten,
Burrata aus Apulien

PARMIGIANA
Gratin d'aubergines à la Parmigiana,
sauce tomate, mozzarella, basilic et parmesan
Auberginengratin mit Parmesan, Tomatensauce,
Basilikum und Mozzarella

FILETTO DI MANZO
Filet de boeuf, sauce au vin rouge, bolets sautés,
pommes de terre au four et légumes d'hiver
Rindsfilet an Rotweinsauce mit gebratenen Steinpilzen,
Ofenkartoffeln und Wintergemüse

SELEZIONE DI FORMAGGI
Gruyère d'alpage affiné, vacherin surchoix, sélection Mont Vully
Gereifter Alpkäse aus Gruyère, Vacherin surchoix und eine Auswahl vom Mont Vully

TORTA DI MELE
Cheese-cake aux pommes, caramel et noix
Cheesecake mit Äpfeln, Karamell und Baumnüssen

3 - GANG 79
4 - GANG 90
5 - GANG 108

ANTIPASTI

INSALATA
8
Salade verte
Grüner Salat

INSALATA MISTA
13
Diverses sortes de salade et de crudités
Verschiedene Salate und Rohkostauswahl

POLPO ALLA PIASTRA
23
Tentacule de poulpe grillé, crème de tomate piquante, pommes chips
Gegrillter Oktopus-Tentakel an pikanter Tomatencreme
und Kartoffelchips

PARMIGIANA DI MELANZANE
16
Gratin d'aubergines au parmesan, sauce tomate, basilic et mozzarella
Auberginengratin mit Parmesan, Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella

CREMA DI CANNELLINI
16
Crème de Cannellini (haricots blancs de Toscane) parfumée au romarin
et mini-calamars sautés
Cannellini-Creme aus weissen toskanischen Bohnen mit Rosmarin
und sautierten Mini-Calamari

CRUDO DI PARMA
28
Jambon cru de Parme tranché à la Berkel, burrata des Pouilles
Parmaschinken, auf der Berkel-Maschine geschnitten, Burrata aus Apulien

FOCACCIE

AL SALE & ROSMARINO
9
Pâte à pizza levé, fleur de sel, huile d'olive extra vierge et romarin
Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, Olivenöl extra vergine und Rosmarin

AL POMODORO
12
Pâte à pizza levé, tomates, l'huile d'olive, ail, origan et basilic
Pizzateig, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum

BOLOGNA
24
Pâte à pizza levé, fleur de sel, pesto de pistaches, mortadella, roquette, burrata et granulé de pistaches
Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, Pistazienpesto, Mortadella, Rucola, Burrata und Pistazien-Streusel

PARMA
25
Pâte à pizza levé, fleur de sel, jambon cru de Parme (24 mois)
Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel und Parmaschinken (24 Monate gereift)

PRIMI PIATTI

PACCHERI SCIUÉ SCIUE
21
Maccheronis frais à la sauce tomate, basilic et parmesan
Frische Maccheroni mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesan

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA
23
Classique des Pouilles, orecchiettes sautées à l'ail, huile, piment, tomates cerises, filets d'anchois et cime di rapa
Ein Klassiker aus Apulien – Orecchiette, sautiert mit Knoblauch, Öl, Peperoncino, Cherrytomaten, Sardellenfilets und Cime di Rapa (Stängelkohl)

QUADRONI AI PORCINI
26
Raviolis farcis aux bolets, crème de taleggio et cerneaux de noix
Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli an Taleggiocreme mit Baumnusskernen

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
30
Risotto carnaroli aux fruits de mer, moules, vongoles, poulpe, calamars, crevettes et langoustines
Carnaroli-Risotto mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Oktopus, Calamari, Crevetten und Kaisergranat

MAFALDE AL RAGU DI FUNGHI E TARTUFI
33
Pâtes Mafalde (ruban) au ragoût de champignons et truffes noires
Mafalde (gewellte Bandnudeln) mit Pilzragout und schwarzen Trüffeln

SECONDI PIATTI

FILETTI DI PERSICO
42 - 48
Filets de perche (180gr. / 250gr.) sautés au beurre maison,
pommes vapeurs et légumes d'hiver
Eglifilets (180gr. / 250gr.) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert,
gedämpfte Kartoffeln und Wintergemüse
Eglifilets: CH

FILETTO DI BRANZINO
31
Filet de loup de mer grillé, crème de fenouil et tomates séchées,
purée de pommes de terre et légumes d'hiver
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Fenchelcreme und getrockneten Tomaten,
Kartoffelpüree und Wintergemüse

GALLETTO
28
Coquelet grillé et son jus, pommes de terre au four et légumes d'hiver
Gegrilltes Mistkratzerli mit eigenem Jus, Ofenkartoffeln und Wintergemüse

FILETTO DI MANZO
45
Filet de boeuf, sauce au vin rouge, bolets sautés,
pommes de terre au four et légumes d'hiver
Rindsfilet an Rotweinsauce mit gebratenen Steinpilzen,
Ofenkartoffeln und Wintergemüse

GUANCIA DI MANZO
35
Joue de bœuf braisé au chianti et polenta crémeuse au parmesan
Geschmortes Rindsbäckchen in Chianti-Sauce und cremige Parmesan-Polenta

BAMBINI

PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

Pennettes au beurre ou à la crème ou à la sauce tomate

Kleine Penne mit Butter oder Rahmsauce oder Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO E PATATINE

15

Nuggets de poulet et pommes frites

Pouletnuggets und Pommes Frites

PERSICO FRITTO

15

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes frites

Frittierte Eglifilets, Tartarsauce und Pommes Frites

PIZZA PINOCCHIO

15

San Marzano, fior di latte, jambon ou champignons

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken oder Champignons

Servis uniquement aux enfants jusqu'a 12 ans

Nur für Kinder bis 12 Jahre

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA
16
San Marzano, fior di latte, basilic et origan
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Basilikum und Oregano

MARINARA
14
San Marzano, ail, origan
San Marzano Tomaten, Knoblauch und Oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI
24
San Marzano, fior di latte, jambon de porc, champignons de Paris
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Champignons

NAPOLETANA
23
San Marzano, fior di latte, filets d'anchois, câpres et basilic
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Sardellenfilets, Kapern und Basilikum

HAWAI
24
San Marzano, fior di latte, jambon de porc et ananas
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Ananas

DIAVOLA
24
San Marzano, fior di latte, oignons rouges, piment et salami Ventricina
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, rote Zwiebeln, Chili und Ventricina-Salami

QUATTRO STAGIONI
26
San Marzano, fior di latte, jambon de porc, poivrons, champignons de Paris, artichauts, olives et basilic
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Peperoni, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum

VEGETARIANA
26
San Marzano, fior di latte, aubergines, poivrons et courgettes rôties, basilic et tomates cerises
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchetti, Kirschtomaten und Basilikum

QUATTRO FORMAGGI
24
Blanche: fior di latte, Gorgonzola, fromage de chêvre et copeaux de parmesan
Weisse Pizza: Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesanspäne

Petite Pizza 2 CHF de réduction
Kleine Pizza: CHF 2 günstiger

PIZZE SELEZIONE

BUFALINA
26
San Marzano, Mozzarella de Bufflonne (sans lactose), basilic et tomates cerises
San Marzano Tomaten, laktosefreie Büffelmozzarella, Basilikum und Kirschtomaten

MISS ITALIA
32
San Marzano, Mozzarella de bufflonne (sans lactose), roquette, jambon cru de Parme (24 mois), copeaux de parmesan, tomates cerises, burrata et huile aromatisé à la truffe blanche
San Marzano Tomaten, laktosefreie Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken (24 Monate gereift), Parmesanspäne, Kirschtomaten, Burrata und weisses Trüffelöl

HEIDI
30
Blanche: fior di latte, fromage de chèvre, roquette, noix, jambon cru de parme (24 mois), carpaccio de poire et miel
Weisse Pizza: Fior di Latte, Ziegenkäse, Rucola, Nüsse, Parmaschinken (24 Monate gereift), Birnen-Carpaccio und Honig

DOLCEZZE

TIRAMI - SCHIFF
15
Surprise de notre Chef autour du Tiramisu
Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

TORTA DELLA NONNA
15
Torta della nonna et glace au caramel salé
Grossmutters Torte mit salzigem Karamel-Glace

PERA A BOTZI
12
Poire à Botzi chaude au vin rouge caramélisé,
glace fior di latte, cannelle et sauce au chocolat
Warme Büschelibirne in Rotwein karamellisiert,
Fior di latte-Glace, Zimt und Schokoladensauce

TORTA DI MELE
13
Cheese-cake aux pommes, caramel et noix
Cheesecake mit Äpfeln, Karamell und Baumnüssen

CANNOLO ALLA SICILIANA
16
Cannolo alla Siciliana (classique de la pâtisserie sicilienne), farci de ricotta sucrée
et de fruits confits, pistaches parfumées à la cannelle
Gefülltes sizilianisches Gebäck (ein sizilianischer Patisserie-Klassiker).
Gefüllt mit gesüsstem Ricotta-Frischkäse und konfierten Früchten,
Pistazien mit Zimtgeschmack

I GELATI
4,5
Boule de glace au choix :
Vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,
fraise, citron, melon, noisette, pistache, mandarine et stracciatella

Kugel Glace nach Wahl:
Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior di latte,
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie, Mandarin und Stracciatella

FORMAGGI

FORMAGGI
13 - 18
Assiette de fromage 3 ou 5 sortes
Käseteller 3 oder 5 Sorten

LE COPPE

COUPE DANEMARK
12
Glace vanille, 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-Glace, 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 Glace nach Wahl, im Espresso schwimmend
Zuschlag für Amaretto: CHF 6

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.

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.

CARAFFE D'EAU

Dans un souci de qualité et de durabilité, nous ne servons pas d'eau du robinet en carafe.
Nous proposons une eau microfiltrée sur place, plate ou pétillante, au prix de CHF 6.– pour 75 cl.
Aus Gründen von Qualität und Nachhaltigkeit servieren wir kein Hahenwasser in der Karaffe an.
Wir bieten ein vor Ort mikrofiltriertes Wasser an, still oder mit Kohlensäure, zum Preis von CHF 6.– pro 75 cl.

ALLERGIE

Notre équipe se tient volontiers à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes et les ingrédients.

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

PROVENIENZE

PESCI - POISSONS - FISCH

- Persico - Perche - Egli: CH
- Polipo - Poulpe - ESP
- Gamberi - Crevettes - Riesenkrevetten: Argentine
- Astice - Homard - Hummer: USA
- Vongole - Muscheln : ITA
- Langoustines - Scampi : SCO
- Calamars: ITA
- Seiches-Sepia: ESP
- Moules-Miesmuscheln: ITA
- Loup de mer - Wolfsbarschfilet: GR

CARNI - VIANDES - FLEISCH

- Boeuf - Rindfleisch: PY-CH
- Poulet FRA-CH

PANE - PAIN - BROT : CH

PIZZA: CH