

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade hivernale Winterlicher Blattsalat	10.50
Salade doucette au lard (CH) croustillant, œuf et croûtons Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei und Croutons	15.50
„Schiffsalat“ Grande salade de saison au jambon, fromage et œuf Grosse Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei	22.00
Terrine de foie gras de canard (France) fait maison Petite brioche au beurre et chutney de figues Hausgemachte Entenleberterrine (France) mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney	28.00

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Crème de potiron et noisettes grillées Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen	13.00
Ravioli noir au fromage frais et truffes noires du pays des lacs Schwarze Frischkäseravioli mit schwarzem Trüffel aus dem Seeland	
	Entrée / Vorspeise 21.00
	Principale / Hauptgang 32.00
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	
	12 pièces / 12 Stück 22.00
	6 pièces / 6 Stück 14.00

Nos spécialités au fil de l'eau et de la ferme
 Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		<u>CHF</u>
Filets de perches meunières et pommes natures	1/1	42.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	37.00
Filets de perches frits au sauce tartare et pommes natures	1/1	39.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	35.00
Tournedos de sandre poêlé et choux-crouste au champagne, riz créole		45.00
Gebratenes Zandertournedos auf Champagner-Sauerkraut und Kreolen Reis		
Crevettes géantes et pommes allumettes		45.00
Riesencrevetten mit Streichholzkartoffeln		



Filet de bœuf grillé, sauce „Café de Paris“		52.00
Petits légumes du marché et pommes rissolées		
Grilliertes Rindsfilet mit sauce „Café de Paris“		
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Entrecôte de bœuf grillé, sauce « Café de Paris»		46.00
Petits légumes du marché et pommes allumettes		
Grilliertes Rindszwischenrippenstück mit sauce «Café de Paris»		
Feines Marktgemüse und Streichholz Kartoffeln		
Steak de porc grillé „Café de Paris“		34.00
Légumes du Seeland, roesti en croquettes		
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“		
Gemüse aus dem Seeland, Röstikroketten		
Suprême de poularde aux champignons		36.00
Petits légumes du marché et pommes dauphines		
Gebratene Poulardenbrust an Pilzsauce		
Feines Marktgemüse und Dauphine-Kartoffeln		
Escalope de veau viennoise aux pommes frites et légumes		42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
Chilli Burger (vegan) et pommes frites		25.00
Chilli Burger (vegan) mit Pommes frites		

inkl. 8.00% MWST / 8.00 % TVA incl.

Notre viande vient du: **Bœuf: Angleterre/ Brésil/Uruguay**
Suisse/Autriche -Veau: Suisse

Unser Fleisch stammt aus: Rind: England/ Brasilien/Uruguay
 Schweiz/ Österreich - Kalb: Schweiz

Menu „Gourmand“

Terrine de foie gras de canard (France) fait maison

Petite brioche au beurre et chutney de figues

Hausgemachte Entenleberterriner (France)
mit kleiner Butter-Brioche und Feigen-Chutney

Crème de potiron et noisettes grillées

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Filet de bœuf grillé, sauce „Café de Paris“

Petits légumes du marché et pommes rissolées

Grilliertes Rindsfilet mit sauce „Café de Paris“
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln

Assortiment de fromages régionaux et internationaux

Feine Käseauswahl regional und international

ou / oder

Crème catalane parfumée aux miel et glace à yaourt

Katalanische Creme mit Joghurt-Eis

Menu complet CHF 92.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 79.00

Menu „Hôtel Schiff“

Salade hivernale

Winterlicher Blattsalat

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace Meringue und Schlagrahm

CHF 53.00

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Carte de Dessert / Dessertkarte

Crème catalane parfumée aux miel et glace à yaourt

Katalanische Creme mit Joghurt-Eis

CHF 14.00

Vermicelle mit Schlagrahm

1/2 Portion CHF 7.00

1/1 Portion CHF 9.50

Tarte aux pommes

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.00

à la crème / mit Rahm

CHF 7.00

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 12.00

„Sorbet Colonel“

Sorbet citron au Vodka

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

Coupe Danemark

Vanille-Eis mit Schlagrahm

und warme Schokoladen-Sauce

CHF 11.50

Café glacé

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 11.00

Boule de glace / Glace Kugeln

Vanille/Vanille

Fraise/Erdbeer

Mocca/Kaffee

Pistache/Pistazie

Chocolat/Schokolade

Stracciatella/Stracciatella

Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln

Citron/Zitrone

Manque/Mango

Abricot/Aprikose

Zwetschgen/prunes

CHF 3.50/boule/Kugel

CHF 1.20/chantilly/Rahm