

## Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
<b>Salade hivernale</b> Winterlicher Blattsalat	11.50
<b>Salade doucette au lard (CH) croustillant, œuf et croûtons</b> Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei und Croutons	16.50
<b>„Schiffsalat“</b> <b>Grande salade de saison au jambon, fromage et œuf</b> Grosse Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei	24.00
<b>Terrine de foie gras de canard (France) fait maison</b> <b>Petite brioche au beurre et chutney de figues</b> Hausgemachte Entenleberterrine (France) mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney	29.00

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

	<u>CHF</u>
<b>Crème de potiron et noisettes grillées</b> Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen	14.50
<b>Ravioli au fromage frais et truffes noires du pays des lacs</b> Frischkäseravioli mit schwarzem Trüffel aus dem Seeland	
	<b>Entrée / Vorspeise</b> 25.00
	<b>Principale / Hauptgang</b> 35.00
<b>Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes</b> Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	
	<b>12 pièces / 12 Stück</b> 23.00
	<b>6 pièces / 6 Stück</b> 15.00

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

		<u>CHF</u>
<b>Filets de perches meunières et pommes natures</b>	1/1	44.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	38.00
<b>Filets de perches frits au sauce tartare et pommes natures</b>	1/1	42.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	36.00
<b>Tournedos de sandre poêlé et choux-crouste au champagne, riz créole</b>		46.00
Gebratenes Zandertournedos auf Champagner-Sauerkraut und Kreolen Reis		
<b>Crevettes géantes et pommes allumettes</b>		46.00
Riesencrevetten mit Streichholzkartoffeln		



<b>Filet de bœuf grillé, sauce „Café de Paris“</b>		54.00
<b>Petits légumes du marché et pommes rissolées</b>		
Grilliertes Rindsfilet mit sauce „Café de Paris“		
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
<b>Entrecôte de bœuf grillé, sauce « Café de Paris»</b>		48.00
<b>Petits légumes du marché et pommes allumettes</b>		
Grilliertes Rindszwischenrippenstück mit sauce «Café de Paris»		
Feines Marktgemüse und Streichholz Kartoffeln		
<b>Steak de porc grillé „Café de Paris“</b>		36.00
<b>Légumes du Seeland, roesti en croquettes</b>		
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“		
Gemüse aus dem Seeland, Röstikroketten		
<b>Suprême de poularde aux champignons</b>		38.00
<b>Petits légumes du marché et pommes dauphines</b>		
Gebratene Poulardenbrust an Pilzsauce		
Feines Marktgemüse und Dauphine-Kartoffeln		
<b>Escalope de veau viennoise aux pommes frites et légumes</b>		43.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
<b>Chilli Burger (vegan) et pommes frites</b>		26.00
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 94.00**

**Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise    CHF 82.00**

## 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 54.00**

**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 8.00

1/1 Portion CHF 10.50

### **Tarte aux pommes**

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.50

à la crème / mit Rahm

CHF 7.50

### **Coupe Nesselrode**

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 13.00

### **„Sorbet Colonel“**

#### **Sorbet citron au Vodka**

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

### **Coupe Danemark**

Vanille-Eis mit Schlagrahm  
und warme Schokoladen-Sauce

CHF 12.50

### **Café glacé**

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 12.00

### **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

**Abriocot**/Aprikose

**Zwetschgen**/prunes

CHF 4.00/boule/Kugel

CHF 1.50/chantilly/Rahm