

Vorspeisen

Fr.

Spargel „Arik“ mit Haselnuss paniert und gebacken, Rohschinken, Bärlauch - Mayonnaise	22.50
Spargel Tsatsiki ofenfrisches Pizzabrot, griechisches Joghurt, Spargeln, Knoblauch, Kräuter	19.50
Spargel „Svalbard“ hausgemachtes Mousse vom norwegischem Rauchlachs, Dill – Sauerrahmsauce	23.50
°Carpaccio vom Rind, kaltgepresstes Olivenöl, Grana Padano, Ruccola	23.50
„Chi-Chi“ Kalbfleischwürfeli, Kräuterbutter	17.50
6 Stk. Weinbergschnecken Kräuterbutter	17.50
°6 Stück Knoblauchbrötli	9.00
°Tatar Klassisch klassisch zubereitet, Cognac, garniert	23.50

Suppen

°Spargelcrèmesuppe Rahmhaube, Bärlauchpesto	11.00
Ägeritaler Fischsuppe Eglifilets, Felchenfilets Gemüse, Knoblauchbrötli	17.00
°Zuppa Pavese Rindsbouillon, Toast, Grana Padano, Ei	10.00

Geschätzter Gast

Wenn Sie eine bestimmte Allergie haben, oder aus gesundheitlichen Gründen auf verschiedene Gewürze, Speisen, verzichten müssen, lassen Sie es uns wissen, wir werden versuchen, ganz nach Ihren Bedürfnissen zu kochen.

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

Salate

	Fr. Degu- Portion	Fr.
Spargelsalat Rucola, Frühlingszwiebeln, gebratener Spargel, Blattsalate, Bärlauch-Dressing, Topinambur-Chips		18.50
° grüner Blattsalat „Mimosa“ gehacktes Ei	9.50	12.50
° Salat „Caprese“ Tomaten, Büffelmozzarella		17.50
° ungarischer Kabissalat leicht pikant	8.50	11.50
° Mischsalat	10.00	13.00
° grüner Blattsalat Grana Padanostreifen	8.50	11.50
° Mango-Avocadosalat rote Zwiebeln	11.50	14.50

Vegetarische Gerichte

Spargel ligurischer Art, Tomaten, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Basilikum, Olivenöl		28.00
Spargelrisotto Weissweinrisotto, Spargeln, Morcheln, Grano Padano, Schlagrahm, Bärlauch - Pesto	24.50	29.50
° Gemüseteller Spiegelei		26.00
° Salatteller Ei		19.50

Für Gerichte auf zwei Teller berechnen wir für das zweite Gedeck Fr. 4.00

Alle Pizzas sowie jene Gerichte, welche mit ° gekennzeichnet sind, erhalten Sie auch am Sonntag ausserhalb der normalen Servicezeit zwischen 14.00 Uhr und 17.30 Uhr.

Ab 22.00 Uhr servieren wir Ihnen noch Pizzas und Salate.

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

Fischgerichte

	Fr. kleine Port.	Fr.
gebratenes Zanderfilet Spargeln, Zitronenhollandaise, hausgemachte Bärlauchgnocchi	34.50	39.50
Eglifilets im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	34.50	39.50
Eglifilets gebraten mit Mandeln	34.50	39.50
Felchenfilets „Zugerart“ Kräuterrahmsauce	33.50	38.50
Chnusperli aus Felchenfilets Sauce Tartar	33.50	38.50

Zu den Egli- & Felchenfilets servieren wir Gemüse und Salzkartoffeln

Spezialitäten mit Spargeln



Spargeln Stephanie grillierte Riesencrevetten, Dillrahmsauce, neue Bratkartoffeln		43.50
Spargeln „Hollandaise“ Sauce Hollandaise, neue Bratkartoffeln, Rohschinken	27.50	35.50
Spargeln „Gourmet“ geschnetzeltes Kalbfleisch Morchelrahmsauce, neue Bratkartoffeln	37.00	42.00
Spargel „Husarenart“ Rindsfilet, Spargeln, Tomaten – Hollandaise überbacken, neue Bratkartoffeln	42.50	47.50

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

Fleischgerichte

	Fr. kleine Port.	Fr.
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“ Champignonrahmsauce, Butterrösti	33.00	38.00
Kalbfleisch -Cordon – bleu Gruyère, Schinken, Gemüse, Beilage nach Wahl		42.00
°Wienerschnitzel Gemüse, Pommes-Frites	34.50	39.50
Lammentrecôte „Silberwald“ hausgemachte Bärlauchgnocchi, Bohnen, Provencalesauce		42.00
Kalbsleberli Kräuter, Butterrösti	34.00	39.00
Entrecôte „Thomas“ neue Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise, Gemüse garnitur		42.50
°Entrecôte „Café Fédéral“ Kräuterbutter überbacken, Strohkartoffeln		39.50
Pouletbrüstli „Casimir“ Trockenreis, rote Thai-Currysauce, frische Früchte		34.00
„Pfeffersteak“ Rindsfilet mit einer Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		49.50
Château Briand (ab 2Pers.) Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Beilage nach Wahl		p.P.54.50
Hackbratenteller «Schiff» mit Rindshackbraten, Jägersauce mit Speck & Champignons, Butterrösti und Gemüse garnitur		30.00



Beilagen zu Fleischgerichten im Preis inbegriffen: Trockenreis, Butternudeln, Pommes frites, Kroketten;
Risotto & Butterrösti plus Fr. 2.50

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

Pastagerichte

	Fr. kleine Port.	Fr.
° Spaghetti „Schiff“ Riesencrevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Safranrahmsauce		32.00
Spaghetti „Primavera“ gebratener Spargel, Cherrytomäti, geröstete Pinienkerne, Bärlauchrahmsauce	19.00	24.00
° Spaghetti Carbonara Speck, Zwiebeln, Ei, Grana Padano	18.00	23.00
° Spaghetti Bolognese Rindfleischsugo	18.00	23.00
° Knoblauchspaghetti Peperoncini, Olivenöl, Knoblauch	16.00	21.00
Spaghetti „Leevi“ Rindfleischwürfel, Kräuterbuttersauce, Rucola, Grana Padano		32.00
° Penne Verdura Gemüse, Rahm- Tomatensauce	17.00	22.00
° Penne a'arrabiatta pikante Tomatensauce, Rahm, Rucola, Grana Padano mit grillierten Riesencrevetten (4 Stück)	17.00	22.00 +12.00
Penne „Arik“ , Pouletbrustwürfel, Zucchettiwürfel, Granatäpfelkerne		26.50
° Lasagne Verde Rindfleischsugo, Bechamel, Mozzarella	18.00	23.00

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

Fischdeklaration:

Fisch: diverse Binnengewässer & Schweizer Seen; Crevetten: Ostsee + Thailand;

Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz, Uruguay; Kalb: Schweiz; Schwein: Schweiz;

Lamm: Schweiz- Ybrig, Neuseeland; Poulet: Schweiz, Tschechien;

Fisch: diverse Binnengewässer & Schweizer Seen; Crevetten: Ostsee + Thailand;

Eier: Unterägeri + Schweiz;

Tatargerichte:



Fr. **Fr.**
kleine
Port.

°Tatar Klassisch

klassisch zubereitet, Cognac, garniert

23.50 34.00

°Tatar „Kaori“

Wasabi, Sesamöl

34.00

°Tatar di Toscana

gehobelter Grana Padano, kalt gepresstes Olivenöl

35.00

°Tatar nach Pariserart

hausgemachter Kräuterbutter überbacken, unten cool, oben hot!

35.00

°Tatar Suwaroff

Wodka, Sauerrahm, schwarzer Pfeffer

34.00

Tatar Mediterrané

Olivenöl, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Rosmarin

35.00

Tatar nach steirischer Art

Kürbiskernen, Kürbiskernöl

35.00

Tatar „Swiss Styl“

Brié Swiss, Apfelbalsamico

34.00

Tatar al Tomaso

grillierte Riesencrevetten

43.00

Tatar nach Farmerart

grillierter Speck, Spiegelei

34.00

Tatar «Frühlingserwachen»

nappiert mit einem lauwarmen Spargel-Schnittlauch-Rahmragout

34.00

alle Preise inkl. 7.7% Mwst

<u>Aus dem Pizzaofen</u>	<u>Klein</u>	<u>Gross</u>
<u>Pizza Margeritha</u> Tomaten und Mozzarella	15.50	18.50
<u>Pizza Romana</u> Vorderschinken und Champignons	18.50	21.50
<u>Pizza Napoli</u> Sardellen und Kapern	18.50	21.50
<u>Pizza Prosciutto</u> mit viel Vorderschinken	18.50	21.50
<u>Pizza Vogelnestli</u> mit Spaghetti und Ei	18.50	21.50
<u>Pizza Gorgonzola</u> Mozzarella und Gorgonzola	19.50	22.50
<u>Pizza Siciliana</u> Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Sardellen	19.50	22.50
<u>Pizza Quattro Stagioni</u> Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Champignons	19.50	22.50
<u>Pizza nach Bauernart</u> Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Ei	19.50	22.50
<u>Pizza Padrone</u> Vorderschinken, Peperoni, Knoblauch, grüner Pfeffer	19.50	22.50
<u>Pizza ai Funghi</u> mit verschiedenen Pilzen	19.50	22.50
<u>Pizza Donato</u> Thon, Kapern, Zwiebel	19.50	22.50
<u>Pizza Manuel</u> Spinat, Ei, Appenzellerkäse	19.50	22.50
<u>Pizza Verdura</u> mit viel frischem Gemüse	19.50	22.50
<u>Pizza Bologna</u> mit Bolognaise, Peperoni und Knoblauch	19.50	22.50
<u>Pizza Flori</u> mit frischen Tomaten, Grana Padano, Mascarpone (ohne Mozzarella)	20.50	23.50

<u>Pizza «Wochenhit»</u>	25.50	28.50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Pizza der Woche		
<u>Pizza Esotica</u>	19.50	22.50
mit Vorderschinken, Ananas und grünem Pfeffer		
<u>Pizza Salami</u>	19.50	22.50
mit Salami Tipo Milano oder scharf aus Ungarn		
<u>Pizza Calzone (zusammengelegt)</u>	19.50	22.50
mit rohem Ei, Vorderschinken und Champignons		
<u>Pizza 4 Formaggio</u>	20.50	23.50
Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Peccorino		
<u>Pizza Meerteufel (scharf)</u>	22.50	25.50
Crevetten, Venusmuscheln		
<u>Pizza Pascal</u>	22.50	25.50
mit Rindfleisch, Peperoni, Maiskörner, Zwiebeln, grüner Pfeffer		
<u>Pizza Messicana (scharf)</u>	22.50	25.50
mit Maiskörner, Rindfleisch, Indianerbohnen		
<u>Schneckenpizza</u>	22.50	25.50
mit Weinbergschnecken und Kräuterbutter		
<u>Pizza Schiff</u>	22.50	25.50
mit Mascarpone und Rohschinken		
<u>Pizza India</u>	22.50	25.50
mit Pouletgeschnetzeltem und Currypulver		
<u>Pizza nach Fischerart</u>	23.50	26.50
Eglifilets und Rauchlachs		
<u>Pizza Gamberetti</u>	25.50	28.50
mit Riesencrevetten		
<u>Pizza Santa Lucia</u>	25.50	28.50
mit Rindfleisch – Carpaccio, Grana Padano und Rucola		
<u>Pizza Daniela</u>	25.50	28.50
ohne Käse, ohne Tomaten, nur mit Schweineschnitzel, Champignons und Kräuterbutter		

Für Pizza's auf zwei Teller berechnen wir für das zweite Gedeck Fr. 4.00
alle Preise inkl. 7.7% Mwst