



# MENÜVORSCHLÄGE

## VORSPEISEN

- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| 1 | Grüner Blattsalat                         | Fr. 6.50  |
| 2 | Gemischter Salat                          | Fr. 9.50  |
| 3 | Blattsalat mit geräuchten Felchenfilet    | Fr. 10.00 |
| 4 | Saisonsuppe (Tomaten, Spargel, Kürbis...) | Fr. 6.00  |
| 5 | Melone mit Rohschinken                    | Fr. 8.00  |

## HAUPTGANG

- |   |                                       |                    |
|---|---------------------------------------|--------------------|
| 1 | Schweins- oder Kalbsbraten            |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     | (Schwein) Fr. 26.- |
|   | Gemüse garnitur                       | (Kalb) Fr. 31.-    |
| 2 | Schweins- oder Kalbsfilet             |                    |
|   | Morchelsauce oder Sauce Café de Paris |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     | (Schwein) Fr. 33.- |
|   | Gemüse garnitur                       | (Kalb) Fr. 38.-    |
| 3 | Pouletbrüstli                         |                    |
|   | Currysauce oder Paprikarahmsauce      |                    |
|   | Reis                                  | Fr. 28.-           |
| 4 | Rahmschnitzel                         |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     | (Schwein) Fr. 27.- |
|   | Gemüse garnitur                       | (Kalb) Fr. 32.-    |
| 5 | Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce       |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     | (Schwein) Fr. 25.- |
|   | Gemüse garnitur                       | (Kalb) Fr. 30.-    |
| 6 | Rindsstroganoff                       |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     |                    |
|   | Gemüse garnitur                       | Fr. 30.-           |
| 7 | Hackbraten                            |                    |
|   | Beilage nach Wahl                     |                    |
|   | Gemüse garnitur                       | Fr. 25.-           |
| 8 | Heisser Schinken oder Ofenfleischkäse |                    |
|   | Kartoffelsalat garniert               | Fr. 26.-           |
| 9 | Felchenfilets an Kräuterrahmsauce     |                    |
|   | Reis                                  |                    |
|   | Blattspinat, gedämpfte Tomate         | Fr. 28.-           |

### Beilagenauswahl

Kartoffelgratin, Eierspätzli, Reis, Teigwaren

## BRUNCH

(bis 47 Personen möglich)

- |   |              |          |
|---|--------------|----------|
| 1 | Brunchbuffet | Fr. 30.- |
|---|--------------|----------|

## HAUPTGANG BUFFET

(bis 47 Personen möglich)

- |   |   |          |
|---|---|----------|
| 1 | Salat, Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen                                     | Fr. 25.- |
| 2 | Salatbuffet, panierte Schnitzel   | Fr. 23.- |
| 3 | Vorspeise (Papaya-Salat oder Kokossuppe),<br>Thailändisches Buffet (3 Gerichte) | Fr. 39.- |

## HAUPTGANG WINTER-SPEZIAL

- |   |                        |          |
|---|------------------------|----------|
| 1 | Chäsfondue             | Fr. 23.- |
| 2 | Salat, Fondue Chinoise | Fr. 39.- |

## DESSERTS

- |    |  |           |
|----|--|-----------|
| 1  | Frischer Fruchtsalat mit Rahm  | Fr. 9.00  |
| 2  | Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace, Rahm  | Fr. 9.50  |
| 3  | Panna Cotta mit Fruchtsauce  | Fr. 7.00  |
| 4  | Tiramisu   | Fr. 7.00  |
| 5  | Gebrannte Creme mit Rahm   | Fr. 7.00  |
| 6  | Schoggimousse mit Rahm   | Fr. 8.00  |
| 7  | Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm   | Fr. 8.00  |
| 8  | Eiskaffee mit Rahm   | Fr. 8.00  |
| 9  | Tortenstück nach Wahl  | Fr. 6.50  |
| 10 | Dessertvariation Seestern<br>(3 süsse Überraschungen)  | Fr. 12.00 |
| 11 | <b>Dessertbuffet «Obersee»</b> (ab 15 Personen)<br>Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,<br>Panna Cotta, hausgemachter Kuchen   | Fr. 16.50 |
| 12 | <b>Dessertbuffet «Zürichsee»</b> (ab 20 Personen)<br>Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,<br>Panna Cotta, hausgemachter Kuchen,<br>Tiramisu, Vanillecornet, Käseplatte | Fr. 20.00 |

**Auf Anfrage kochen wir für Sie gerne auch ein vegetarisches, gluten- oder laktosefreies Menü.**

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz

Saison 2017 / Preisangaben pro Person, inkl. MWST

**Rickli Schiffsbetrieb GmbH**

Schlattgasse 9

8716 Schmerikon

T 079 691 13 09

info@rickli-schiff.ch

www.rickli-schiff.ch