



MS SEESTERN

55 Restaurationsplätze (bis 47 Personen mit Buffet)

	1 Stunde	1 ½ Stunden	2 Stunden	jede weitere Stunde
Freitag - Sonntag (Apérofahrten)	Fr. 700.-	Fr. 980.-	Fr. 1200.-*	Fr. 350.-
Freitag - Sonntag (Fahrten mit Menü)			Fr. 920.-	Fr. 280.-
Montag - Donnerstag	Fr. 550.-	Fr. 750.-	Fr. 920.-	Fr. 280.-
Leerfahrten	Fr. 250.- pro Stunde			
Wartezeiten	Fr. 220.- pro Stunde			

* Minimalpauschale Apérofahrten Freitag und Samstag

Schiffspreise inkl. Besatzung ab Hafen Schmerikon, exkl. Konsumation.
Catering nur durch Rickli Schiffsbetrieb GmbH möglich.

Die Ein- und Aussteigeorte können in Absprache mit uns am ganzen Zürichsee
frei gewählt werden. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

DEKORATION

Blumenschmuck	im Väseli (Fahrgastraum)	pauschal Fr. 110.-
DUNI Tischtücher	(hochwertiges Vliestuch) weiss oder blau, inkl. Servietten	pauschal Fr. 110.-
Stofftischtücher	weiss, inkl. Stoffservietten	pauschal Fr. 200.-
Stuhlhussen	weiss	pro Stuhl Fr. 15.-
Andere Dekoration		auf Anfrage

TECHNISCHE ANGABEN

Baujahr 1956, Totalüberholung 2009
 Motor: 2 x GM Diesel je 124 KW
 Geschwindigkeit: max. 23 km/h
 Länge 23.88 m, Breite 4.48 m
 Fenster zum Öffnen im Fahrgastraum
 Offenes Achterdeck mit Sonnenschutz für ca. 15 Personen
 Mikrofon, Musikanlage
 Geräumige Toilette mit Wickeltisch
 Radar/GPS
 Bordnetz 230 Volt
 Heizung

Es gelten unsere Vertragsbestimmungen.

APÉRO-BUFFET

ab 15 Personen

Seesternli	Je 1 Schinkengipfeli, 1 Chäschüechli 1 Apéro-Canapé, Gemüsedip	pro Pers. Fr. 12.00
Seestern	Party-Brioche, je 1 Schinkengipfeli, 1 Chäschüechli, 1 Spinat-Speckchüechli, 1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli, 1 Früchtespiessli	pro Pers. Fr. 18.00

APÉRO-RICHE-BUFFET

ab 20 Personen

Apéro riche	Schinkengipfeli, Chäschüechli, Spinat-Speckchüechli, Gemüsedip, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Party-Brötchen mit Salami, Schinken, Käse, Lachsschiffli, Antipastiplatte, Saisonsuppe im Glas, Saisonsalat im Glas, Früchtespiessli, Minipatisserie	pro Pers. Fr. 40.00
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

SALZIG UND WÄHRSCHAFT

Salziges	Salzstengeli, Zweifel-Chips, Nüssli	Packung à Fr. 9.00
Melonen-Häppchen	mit Rohschinken	à Fr. 2.20
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		à Fr. 2.20
Gemüse-Dips	knackige Gemüsestreifen mit Dipsauce	à Fr. 4.50
Apéro-Spezialitäten	Schinkengipfeli, Chäschüechli, Spinat-Speckchüechli (warm)	à Fr. 3.80
Apéro-Canapé (¼ belegtes Brötli)	mit Thon, Schinken, Salami, Frischkäse, Eier, Spargeln, Poulet-Curry belegt mit Lachs, Rindstartar	à Fr. 2.50 à Fr. 3.00
Party-Brioche (für 10 – 12 Personen)	Thon, Tomate-Mozzarella, Schinken, Frischkäse Lachs, Rohschinken-Parmesan, Poulet-Curry, Eier	à Fr. 70.00 à Fr. 75.00
Tischbrötli gemischt	Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli, Käse	à Fr. 3.80
Laugenbrötli	Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli, Käse	à Fr. 4.50

SÜSS UND GLUSCHTIG

Tortenstücke	Schwarzwälder, Früchte-, Himbeer-, Kirsch- und Schwedentorte	à Fr. 6.50
Schmerkner Nussgipfel	Spezialität vom Dorfbeck	à Fr. 3.50
Süss-Konfekt	Guetzli assortiert	pro Stück Fr. 0.90
Früchtespiessli	mit frischen Früchten	à Fr. 3.50
Gummibärlspiessli	der Hit für grosse und kleine Kinder	à Fr. 3.00

Weitere Desserts siehe Liste «Menüvorschläge»



MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

- | | | |
|---|-------------------------------------------|-----------|
| 1 | Grüner Blattsalat | Fr. 7.00 |
| 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. 27.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 32.- |
| 2 | Schweins- oder Kalbsfilet
Morchelsauce oder Sauce Café de Paris
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 34.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 39.- |
| 3 | Rahmschnitzel
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 28.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 33.- |
| 4 | Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 27.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 32.- |
| 5 | Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Reis
Gemüse garnitur Fr. 28.- |
| 6 | Rindsstroganoff
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur Fr. 32.- |
| 7 | Hackbraten
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur Fr. 26.- |
| 8 | Heisser Schinken und/oder Ofenfleischkäse
Kartoffelsalat Fr. 26.- |
| 9 | Seeräuberschüblig
Kartoffelsalat Fr. 20.- |
| 10 | Felchenfilets an Kräuterrahmsauce
Reis
Blattspinat, gedämpfte Tomate Fr. 30.- |
| 11 | Gemüsequiche oder Käsewähe
Salat Fr. 18.- |

Beilagenauswahl

Kartoffelgratin, Eierspätzli, Reis, Teigwaren

BRUNCH (bis 47 Personen möglich)

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

HAUPTGANG BUFFET (bis 47 Personen möglich)

- | | | |
|---|--------------------------------------|----------|
| 1 | Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen | Fr. 23.- |
| 2 | Salatbuffet, panierte Schnitzel | Fr. 25.- |

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 | Tortenstück nach Wahl | Fr. 6.50 |
| 9 | Dessertvariation Seestern
(3 süsse Überraschungen) | Fr. 12.00 |
| 10 | Dessertbuffet «Obersee» (ab 15 Personen)
Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,
Panna Cotta, hausgemachter Kuchen | Fr. 16.50 |
| 11 | Dessertbuffet «Zürichsee» (ab 20 Personen)
Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,
Panna Cotta, hausgemachter Kuchen,
Tiramisu, Vanillecornet, Käseplatte
(Auswahl kann je nach Saison variieren) | Fr. 20.00 |

Auf Anfrage kochen wir für Sie gerne auch ein vegetarisches, gluten- oder laktosefreies Menü.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz



KALT

Mineralwasser	Eptinger, mit/ohne Kohlensäure		5.0 dl	Fr.	5.50
Shorley, Coca Cola, Cola Zero, Citro, Rivella rot			3.3 dl	Fr.	4.20
Spezli	Appenzeller Säntis-Kristall	5.2%	3.3 dl	Fr.	4.50
Spezli alkoholfrei	Appenzeller Leermond		3.3 dl	Fr.	4.50

APÉRO

Orangensaft			1.0 l	Fr.	9.50
Hugo			7.5 dl	Fr.	35.00
Prosecco	Menestrello Spumante DOC		7.5 dl	Fr.	40.00
Champagner	Veuve Clicquot Ponsardin brut		7.5 dl	Fr.	75.00
Rimuss	weiss		7.5 dl	Fr.	14.00

WEISSWEIN

Räuschling	Goldküste (Zürichsee), Gebr. Kümín		5.0 dl	Fr.	22.00
Federweisser	Zürichsee AOC, Gebr. Kümín		5.0 dl	Fr.	24.00
Schmerkner Wii	Chardonnay AOC, Fam. Baumer Schmerikon		7.5 dl	Fr.	39.00
Pinot Grigio	Corvara Valdadige DOC, Italien		7.5 dl	Fr.	39.00

ROSÉWEIN

Loren Rosato	Syrah Toscana IGT (Bio), Italien		7.5 dl	Fr.	39.00
--------------	----------------------------------	--	--------	-----	-------

ROTWEIN

Pinot Cabernet	Goldküste (Zürichsee), Gebr. Kümín		5.0 dl	Fr.	22.00
Primitivo Salento	Senza Parole IGT, Italien		5.0 dl	Fr.	24.00
Schmerkner Wii	Blauburgunder AOC, Fam. Baumer Schmerikon		7.5 dl	Fr.	39.00
Zweigelt «Hoher Weg»	Weingut Gottschuly-Grassl, Österreich		7.5 dl	Fr.	42.00
5T Tinta de Toro	Tempranillo, Spanien		7.5 dl	Fr.	42.00

KAFFEE, TEE

Kaffee, Espresso				Fr.	4.20
Cappuccino				Fr.	4.50
Kaffee «Seestern»				Fr.	7.00
Coretto Grappa				Fr.	6.50
Sirocco-Tee (Bio)	Red Kiss, Marokkanischer Minztee, Piz Palü Kräutertee, Kamillentee mit Orange, Vereine, Schwarztee			Fr.	4.20

DIGESTIF, SPIRITUOSEN

Kirsch, Williams, Zwetschgen		37.5%	2 cl	Fr.	6.50
Vieille Prune, Cognac		40.0%	2 cl	Fr.	8.50
Triè Grappa	Riserva Trentino, Italien	40.0%	2 cl	Fr.	8.50



VERTRAGSBESTIMMUNGEN

EXTRAFahrTEN

Das Schiff wird im Normalfall 10 bis 15 Minuten vor der bestätigten Abfahrtszeit an der betreffenden Landungsstelle bereitgestellt.

Bei den Landungsstellen der ZSG haben die Kursschiffe Vorrang, was zu einigen Minuten Änderungen der Ein- oder Aussteigezeit führen kann.

Können wir infolge Verspätung Ihrerseits nicht zum vereinbarten Zeitpunkt abfahren, besteht keinerlei Recht auf Verlängerung der Fahrzeit oder Fahrpreisvergünstigung.

Sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde, kann das Schiff bei längeren Fahrtunterbrechungen anderweitig eingesetzt werden.

Bei Sturm und Nebel kann für die Einhaltung der bestätigten Fahrzeiten sowie für die Zufahrt zu einzelnen Anlegestellen keine Gewähr übernommen werden.

Bei Fahrtausfall wegen höherer Gewalt wie beispielsweise plötzlich auftretenden technischer Defekte entfallen die vereinbarten Fahrkosten. Jede weitergehende Haftung seitens des Schiffsbetriebes wird ausgeschlossen.

Restauration an Bord ist nur durch unser Catering möglich.

Bei Fahrten mit Mittag- oder Nachtessen können Personenzahländerungen bis 2 Tage vor Fahrdatum berücksichtigt werden.

Für Gäste, welche sich am vereinbarten Termin (nur bei Fahrten mit Essen) nicht an Bord befinden, müssen für die bestellten Esswaren ein Kostenanteil von 80 % verrechnet werden. Für Getränke sind Mengenangaben nicht erforderlich.

Annulation:

Wird eine bestätigte Extrafahrt bis spätestens 2 Monate vor dem Reisedatum annulliert, wird eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 200.- erhoben

zwischen 31 und 14 Tagen vor dem Reisedatum: 60% des Fahrpreises

zwischen 13 und 0 Tagen vor dem Reisedatum: 80% des Fahrpreises

Die vorliegenden Vertragsbestimmungen sind Bestandteil der Auftragsbestätigung.