

Unsere Schiffahrt... ...Ihr Vergnügen!

Herzlich Willkommen
bei uns auf dem Zugersee
Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.
Vielen Dank!

Zugersee...
der See mit **dem** Sonnenuntergang...



Kurs-Karte | MS RIGI | 2019 Herbst

Ab Zug Bahnhofsteg

Einsteigen ab	12.05 Uhr
Abfahrt	12.15 Uhr
Ankunft	14.52 Uhr

Wir akzeptieren gerne folgende Zahlungsmittel:
Bargeld CHF, Maestrocad, Mastercard, Visa, AMEXCO, Postcard, Reka & Reka-Checks.
Rechnung mit Bearbeitungsgebühr Fr. 20.00 unter Fr. 100.00 Betrag.

CHF

Knackig, fein, voraus oder allein...

Tagessuppe	8.50
Gemischter Blattsalat mit Kernen, Früchte, Tomate, Crôutons Französische Kräutersalatsauce	12.50
Menu Salat (Mischblatt) mit Mais, Tomate, Gurke Französische Kräutersalatsauce	9.50
Salat-Teller , assortiert	19.50
mit gebratenen Poulet-Innenbrustfilets, plus serviert mit Kräuter-Tatarensauce und Sweet & Sour Sauce	10.00
Beefsteak Tartar	31.50
Onions-Cuts, Apfelkapern, Mixed Pickles, Butter kleinere Portion	27.50
Mild Mittel Scharf mit Cognac oder Calvados 1 cl	5.00

Die beliebtesten...

Für uns bei **Zahner Frisch-Fisch Gommiswald SG** aus frischen Egli (P) vorgebacken und tiefgefroren.

Eglifilet-Knusperli, die feinen....mit Kräuter-Tatarensauce serviert mit reichhaltiger Salatgarnitur

oder mit Dampf-Kartoffeln und saisonales Gemüse **34.50**
kleinere Portion **31.00**

Beachten Sie auch unsere Herbst-Empfehlung!

See-Saibling gebraten, mit Tomaten, Mandeln und Kräutern **34.50**
Basmati-Reis und saisonales Gemüse
kleinere Portion **31.50**



CHF

Schiffig & originell...

Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce

Mit Kirsch-Tomaten, knusprigen Rübli-Chips und Salbei
Rösti-Kroketten und saisonal frischem Misch-Gemüse
kleinere Portion

33.50

30.50

Massaman Original Thai-Curry an rotem Curry

Pouletbrust-Innenfilet, Erdnuss, Ananas, Kirschtomaten, Kartoffeln,
Röstzwiebeln), Basmati-Reis, Gemüse und Knusperbasilikum

30.50

Schweine-Steak Walliser Art Butterfly Schnitt

gebratenes Steak vom Nierstück auf gebundenem Jus,
mit Raclette-Käse und Tomate überbacken, dazu
Rosmarin Cuts und saisonal, frisches Misch-Gemüse

33.00

Bodenständig...

Zugersee-Hackbraten, hausgemacht (Ri.-Ka.-Schw.)
an Rahmsauce mit Pilzgarnitur, feinem Kartoffelstock und
saisonal frisches Misch-Gemüse
kleinere Portion

30.50

27.00



Vegetarisch | Vegan

WOK-Pfanne mit Asian-Nudeln und Sojasauce
Gemüse; Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Pilzen und
Peperoni, Garnitur

27.50

.....Herbst

	CHF
Mischblatt-Salat mit warmen Pilzen an feinem Himbeer-Dressing	11.50
Rehschnitzel mit pochiertem Apfel nach Mirza Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse mit Rosenkohl, Wildgarnitur	36.50
Hirsch-Pfeffer Jäger Art mit Pilzen, Speck und Kräutern Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse mit Rosenkohl, Wildgarnitur	28.50
Hausgemachte Spätzli mit Herbstpilzen, Kefen, Rosenkohl und Kürbiswürfel gebraten, Garnitur	27.50

WEIN-Empfehlungen

Malvazija,	unser Entdecker-TIP	
Weingut Benvenuti, Motovun, Istrien, Kroatien	75 cl	52.00

Rot:

Mathier's Optimo Cuvée AOC VS		
Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz	75 cl	59.00

Pinot Noir District Aigle Hedonix		
Bernard Cavé, Aigle, Waadt, Schweiz	70 cl	54.00

Teran Anno Domini,	unser Entdecker-TIP	
Weingut Benvenuti, Motovun, Istrien, Kroatien	75 cl	61.00

**Wir wünschen Ihnen eine traumhafte Rundfahrt:
Beat Zürcher Kulinaría AG & Zugersee Schifffahrt AG**
Herzlichen Dank für Ihren Besuch an Bord!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Allergiker wissen, wie sie mit ihrer Krankheit umgehen und dass sie in ausgeprägten Fällen die Verpflegung frühzeitig mit dem Restaurateur absprechen müssen.



Beat Zürcher Kulinaría AG
CH-6300 Zug

Tel. +41 41 728 58 59

Fax +41 41 728 58 66

info@kulinaría.ch

www.kulinaría.ch