

Unsere Schifffahrt... ...Ihre Erholung

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

Stolz präsentieren wir Ihnen
unsere noch frischere Küche an Bord.



Kurs-Karte | MS ZUG | 2017

Ab Zug Bahnhofsteg

Einsteigen ab	12.05 Uhr
Abfahrt	12.15 Uhr
Ankunft	14.52 Uhr

CHF

Knackiges und fein...

Tagessuppe	7.50
Garten Salat (Mischblatt) mit Kernen, Früchte, Crôutons	11.50
Menu Salat (Mischblatt) mit Mais, Tomate, Gurke	8.50
Eisbergsalat mit Waldbeer-Vinaigrette, garniert mit Portwein-Melone, Tomaten, Gurken und Parmesanmöckli dazu Bündnerfleisch-Prussiens	19.00
Salat-Teller, assortiert	19.50
mit vegetarischen Mini-Frühlingsrollen, plus	8.00
mit gebratenen Poulet-Innenbrustfilets, plus	10.00
serviert mit Kräuter-Tatarensauce	
Beefsteak Tartar auf mariniertem Blattspinat	29.50
Süsskartoffel-Chip & knuspriges Rohschinken-Chip, Mixed Pickles und Butter	
kleinere Portion	26.00
Mild Mittel Scharf mit Cognac oder Calvados, 1 cl	5.00

Die beliebtesten...

Eglifilet-Knusperli mit Kräuter-Tatarensauce serviert mit reichhaltiger Salatgarnitur oder mit Safran-Kartoffeln und Rahmspinat	34.00
kleinere Portion	31.00



Bodenständig...

Zugersee-Sonntagshackbraten, hausgemacht (R-K-S) an Weisswein-Kräutersauce, hausgemachte Quark-Baumnuß- Spätzli und saisonalem Gemüse	27.50
--	-------

Wo immer wir können, verwenden wir Nahrungsmittel aus der Umgebung und der Schweiz und legen grossen Wert auf artgerechte Haltung der Tiere, deren Fleisch wir verarbeiten.

CHF

Schiffig & originell...

See-Saibling pochiert an Riesling-Sauce, garniert mit Tomaten-Basilikum-Zitronensalsa, Safran-Kartoffeln und saisonalem Gemüse	34.50
kleinere Portion	31.50
Kalbsvoressen an Karotten-Ingwer Sauce , verfeinert mit Kräuter-Crème fraîche, mit würzigen Spinat-Käseknödeln und Gemüse Ratatouille Zugersee Art	28.50
kleinere Portion	25.50
Rindgeschnetzeltes an Bärlauch-Pesto-Sauce mit Kirschtomaten, knusprigen Rüebl-Chips, dazu Rösti-Kroketten und buntem Gemüsemix	29.50
kleinere Portion	26.50
Pouletbrust-Innenfilets Massamann an roter Thaicurry (Erdnuss, Ananas, Kirschtomaten, Kartoffeln, Röstzwiebeln), im Reis-Ring serviert, mit Knusperbasilikum garniert	29.50
Käpt'n Steak gebratenes Schweinsnierstück-Steak mit Basilikum und Speck belegt und Kalbsbrät-Haube überbacken, auf Bier-Jus, dazu Sellerie-Kartoffelstock und saisonales Gemüse	32.50



Vegetarisch | Vegan....

Pikante Spaghetti ai Ooglio an hausgemachtem Auberginen-Knoblauchmousse, mit gebackenen Kichererbsen-Kugeln und Tomaten-Basilikum Salsa	25.00
Vegane Gemüse-Ravioli an getrüffelter Sojamilch-Sauce mit Zugersee Gemüse Ratatouille	26.00
Pommes frites, Nudeln als Beilage	6.00

Frühlings-Empfehlung...

Tagessuppe **oder**

Blattsalat mit Erdbeeren und Portweinemelone an Joghurtdressing

Kalbsfilet-Medaillons an luftiger Senfschaumsauce (5 Senfsorten)

mit buntem Spargelragout, Rösti-Kroketten

garniert mit bunten Gemüsechips

44.00

Unser Frühlings -Dessert

Hausgemachtes Rosmarin-Pannacotta

mit marinierten Erdbeeren an Basilikum Honig Pesto und

knusprig gebackenen Mini Safran-Kokos Makronen

11.50

Unsere Weinempfehlung im Frühling:

Yvorne

Obrist SA, Vevey, Waadt, Schweiz 75cl

54.00

Governo all'Uso Toscano Toscana IGT

Tenute Poggiocaro, Toscana, Italien 75cl

(vinifiziert wie ein Primitivo)

52.00

Wir wünschen Ihnen eine traumhafte Rundfahrt:

Beat Zürcher Kulinarie AG | Zugersee Schifffahrt AG

Herzlichen Dank für Ihren Besuch an Bord!



Beat Zürcher Kulinarie AG
CH-6300 Zug

Tel. +41 41 728 58 59
Fax +41 41 728 58 66

info@kulinarie.ch
www.kulinarie.ch



CHF

Nachmittagskarte bis 17.00 Uhr

kalte & warme Speisen

Cervelat-Käsesalat , einfach garniert	17.50
Regionaler Zvieri Teller mit Fleisch, Käse, Brot und Butter	22.50
Raumlachs-Teller , garniert, dazu Brot und Butter	28.50
Egli-Knusperli im Körbli, mit Kräuter-Tatarensauce	30.00
Eisbergsalat mit Waldbeer-Vinaigrette, Melone mit gebratenen Pouletbrust-Innenfilet , plus mit vegetarischen Mini-Frühlingsrollen , plus	19.00 10.00 8.00
Olma-Kalbs-Bratwurst mit Zwiebelsauce oder fruchtiger Ananas-Peperoni-Currysauce , dazu Pommes frites mit marktfrischem Gemüse, plus	19.00 5.50
Portion Pommes Frites mit Ketchup	9.50

Belegte Brote- Sandwiches

Rohschinken , Salat, Gurken, Tomaten, Tatarensauce	9.50
Schinken o. Salami , Salat, Gurken, Tomaten, Tatarensauce	8.50
Weichkäse , Salat, Gurken, Birne, Tomaten, Tatarensauce	8.50
Gekochtes Ei , Salat, Gurken, Tomate, Tatarensauce	8.50

Karte ist ab Station Arth 13.53 Uhr im Einsatz.

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



CHF

Nachmittagskarte bis 17.00 Uhr

warme Sandwiches

9.50



mit Schinken und Käse
Ham | Cheese



mit Mozzarella, Pesto und Tomaten
Mozzarella | Pesto | Tomatoes

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



Beat Zürcher Kulinarie AG
CH-6300 Zug

Tel. +41 41 728 58 59
Fax +41 41 728 58 66

info@kulinaria.ch
www.kulinaria.ch

