

Speisekarte

Seeluft macht hungrig



Zürichsee
Gastronomie

2025

Vorspeisen

Caesar Salat mit Speck, Parmesan und Croûtons, an originaler Caesar-Sauce zusätzlich Pouletstreifen	17.00 + 8.00
Caesar salad with bacon, Parmesan, croutons and an original Caesar sauce additional chicken strips	
Gurkencarpaccio mit mariniertem Feta, Granatapfel und Croûtons	18.50
Cucumber carpaccio with marinated feta, pomegranate and croutons	
Bunter Gartensalat mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen	14.00
Colorful garden salad with vegetable strips, seeds and nuts	
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg	19.00 + 5.00
Sausage salad with onions and gherkins additional tangy mountain cheese from Feusisberg	

Vegetarisch & Vegan

Cremiges Randen Risotto mit Ziegenkäse und Randenchips	26.50
Creamy beetroot risotto with goat cheese and beetroot chips	
Veganer „Quinoa-Burger“  im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Rucola und Burgersauce, serviert mit Pommes frites	28.50
Vegan „quinoa burger“ in a sesame bun with tomatoes, onions, gherkins, rocket salad and burger sauce, served with French fries	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. All prices are in Swiss francs incl. VAT. Our staff will be happy to provide you with allergy information.

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch und Brot.
Our meat, fish and bread are from Switzerland, unless otherwise stated.

Schiffsklassiker

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück 29.00
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded escalope of pork with French fries or a colorful garden salad

Wiener-Schnitzel vom Kalb 41.00
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded veal escalope with French fries or a colorful garden salad

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 40.00
mit Rösti

Sliced veal «Zurich style» in a mushroom cream sauce served with hash browns

Hausgemachtes Rindsravioli 34.00
mit Salbeibutter, Kalbsjus und Parmesanspäne

Homemade beef ravioli with sage butter, veal jus and Parmesan shavings

Black Angus Burger (USA/CH) 31.00
im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Rucola und Burgersauce
serviert mit Pommes frites

Black Angus Burger (USA/CH) in a sesame bun with tomatoes, onions,
gherkins, rocket salad and burger sauce,
served with French fries



Rinds-Entrecôte vom Grill (200 g) 46.00
serviert mit Café de Paris und Weissweinrisotto

Beef entrecote from the grill
served with Café de Paris and white wine risotto

Zusätzlich zu den Schiffsklassikern + 9.00
Saisonales Ofengemüse

Optional with the maincourses, seasonal roasted vegetables

Usem Wasser

Gebratene Forelle von Bremgarten 39.50
mit Weissweinrisotto und Ofengemüse

Pan-fried trout from Bremgarten with white wine risotto
and seasonal roasted vegetables

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 37.80
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder buntem Gartensalat

Perch fillets (Germany) in a beer batter with tartar sauce,
boiled potatoes or a colorful garden salad

Für Zwischendurch

Zürisee-Teller 33.00

Buurehamme, Chorizo, Bündnerfleisch, Knoblauchspeck
Urchiger Bergkäse, Sternenberger Mutschli und eingelegte Oliven,
dazu Hausbrot und Butter

Lake Zurich platter with shoulder ham, chorizo, dry-cured beef,
garlic-cured bacon, mountain cheeses and pickled olives,
served with homemade bread and butter

Rindstatar (mild/mittel/scharf) 36.00

mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter klein 26.50

Beefsteak tartare (mild/ medium/ hot) with onion rings, capers, toast and butter

Schottische Rauchlachs-Crostini (MSC) 24.50

serviert auf getoastetem Hausbrot mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum

Scottish smoked salmon crostini (MSC)
served on toasted house bread with onions, capers and horseradish cream

Sandwich mit Hausbrot 9.80

mit Chorizo, Käse oder Buurehamme

mit Bündnerfleisch + 2.00

House bread sandwich with chorizo, cheese or shoulder ham
with dry-cured beef

Portion Pommes frites 9.80

Portion of French fries

Antipasti Trilogie 24.00

Schwarze und grüne Oliven, Knoblauchspeck,
marinierter Feta und Grissini

Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich pro Gläsli 8.50

Antipasti trilogy, black and green olives, garlic-cured bacon,
marinated feta and grissini
The jars are also available individually



Unsere Partner



Für d'Jungmannschaft (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Nemo-Teller 17.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nemo Dish, chicken nuggets with French fries

Fischstäbli 18.50

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Fish fingers

with cream spinach and boiled potatoes

Päärli Wienerli mit Brot 11.50

mit Pommes frites oder buntem Gartensalat + 6.50

Frankfurter sausage with bread

with French fries or a colorful garden salad



Erlebnisschiffe

GANZ NAH – GANZ WOANDERS

Man braucht nicht weit zu reisen, um
dem Gewusel der Stadt zu entfliehen.

Steigen Sie am Bürkliplatz in eines unserer
Erlebnisschiffe ein und entdecken Sie
kulinarische Vielfalt und atemberaubende
Aussichten auf dem Zürichsee.



Mai und Juni: Orientalische Mezze

Juli und August: Frisches vom Grill

September: Mexikanische Tacos Fiesta

Oktober: Wild & Metzgete Genuss

Mai bis September: Party, Party, Party

Dessert

Gebackener Quarkkuchen 11.00
mit Limetten

Baked cheesecake with lime

Original Zuger Kirschtorte 9.30
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

Original cherry cake

Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

Waldbeer Crème brûlée 11.00
im Weckglas

Wild berries crème brûlée in a Weck jar



Coupe Dänemark 13.00
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

Coupe Denmark, vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds and whipped cream

Ingwer-Bergamotte Sorbet 13.00
mit Vodka

Ginger-Bergamot sorbet with vodka

Eiskaffee Zürichsee 13.50
mit kräftigem Espresso, Vanilleglace, Karamell Crunch und Rahm

Lake Zurich iced coffee with strong espresso, vanilla ice cream
caramel crunch and whipped cream

Handgemachte Vacherin-Eistorte 9.30
mit Himbeer- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Dübendorf

Handmade Vacherin ice cream cake with raspberry and vanilla ice cream
Hotz pastry shop, Dübendorf

Kugeln Glace pro Kugel 4.20
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm oder Ingwer-Bergamotte
zusätzlich Rahm + 2.00

Ice cream scoops: vanilla, strawberry, chocolate, sour cream or ginger-bergamot
Extra whipped cream



Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.

We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.

