

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



FONDUE SCHIFF

VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit Freilandeier

Lamb's lettuce with free range egg

14.50

Frittierte Champignons

mit Sauce Tartare

Fried mushrooms with sauce tartare

15.50

Walliser Teller

Trockenfleisch, Rohschinken und Walliser Hauswurst

Valais plate with dried meat, cured ham and Valaisian home made sausage

23.00

31.00

FONDUE & RACLETTE

Greyerzer Käsefondue

mit Brot

Gruyère cheese fondue with bread

29.00

Raclette

150 g Raclettekäse, serviert mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons

150 g Raclette cheese served with potatoes, pearl onions and cornichons

15.50

Beilagen

zusätzlich Tomaten / additional tomatoes

+ 6.00

zusätzlich Morcheln / additional morels

+ 9.50

zusätzlich Chili / additional chili

+ 5.00

zusätzlich Kräuter / additional herbs

+ 3.50

zusätzlich Cornichons, Silberzwiebeln / additional cornichons, pearl onions

+ 7.00

zusätzlich Gschwelti / additional boiled potatoes

+ 6.00

zusätzlich rohes Ei / additional raw egg

+ 2.00

DESSERT

Zimtparfait auf Zwetschgencoulis

Cinnamon parfait on plum coulis

13.50

Original Zuger Kirschtorte

Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

Original cherry cake Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

9.00

Birnensorbet mit Williams

Pear sorbet with Williams

14.00

Vermicelles mit Rahm

Vermicelles with whipped cream

9.00

13.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch

All prices are in Swiss francs incl. VAT. Our staff will be happy to provide you with allergy information.
Our meat and fish are from Switzerland, unless otherwise stated.



FONDUE SCHIFF

WEINE

Schaumwein

2015 Cava, Montaner Gran Reserva Brut Nature Bio	Ciudad Condal, Zürich	10cl	35/37.5cl	70/75cl	10.00	64.00
--	-----------------------	------	-----------	---------	-------	-------

Weiss

Zürich

2019 Chillesteig Höngg Riesling-Silvaner, AOC Zürichsee	Zweifel Weine, Zürich Höngg					51.00
---	-----------------------------	--	--	--	--	-------

2021 Kanton Zürich Pinot Blanc Adlikon, AOC Zürich	Weingut Landolt, Zürich					57.00
--	-------------------------	--	--	--	--	-------

La Côte

2021 Morges Vieilles Vignes AOC La Côte	Cave de la Côte, Tolochenaz					50.00
---	-----------------------------	--	--	--	--	-------

2021 Domaine du Martheray Grand Cru Féchy, La Côte AOC	Clos, Domaines & Châteaux, Rolle					48.00
--	----------------------------------	--	--	--	--	-------

Lavaux

2019 Château de Hauteville Grand Cru, Vevey, Lavaux AOC	Testuz, Vevey	7.50				49.00
---	---------------	------	--	--	--	-------

2021 Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux AOC	Obrist, Vevey		29.00			57.00
---	---------------	--	-------	--	--	-------

2021 Planète/Cave du Château de Glérolles SA	Saint-Saphorin		28.00			54.00
--	----------------	--	-------	--	--	-------

Dézaley

2021 Dézaley-Marsens Grand Cru AOC - De la Tour	Les Frères Dubois, Cully		30.00			59.00
---	--------------------------	--	-------	--	--	-------

2021 «Médinette» Dézaley Grand Cru Baronnie	Domaine Louis Bovard, Cully		33.00			65.00
---	-----------------------------	--	-------	--	--	-------

Chablais

2021 Clos du Rocher Grand Cru, Yvorne, Chablais AOC	Obrist, Vevey		33.00			65.00
---	---------------	--	-------	--	--	-------

2021 Yvorne „Traditon“ AOC Chablais	Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative	8.50	30.00			59.00
-------------------------------------	--	------	-------	--	--	-------

Wallis

2021 Fendant Vétroz Les Terrasses	Domaine Jean-René Germanier SA, Vétroz	8.00				51.00
-----------------------------------	---	------	--	--	--	-------

2021 Petite Arvine Château Lichten Blanc AOC	Domaine Rouvinez, Sierre					63.00
--	--------------------------	--	--	--	--	-------

2021 Grand Métral Heida AOC Valais	Provins, Sion					60.00
------------------------------------	---------------	--	--	--	--	-------

Rot

Schweiz

2021 Stadt Zürich Pinot Noir AOC	Weingut Landolt, Zürich					57.00
----------------------------------	-------------------------	--	--	--	--	-------

2020 Alte Reben Eisenhalde Pinot Noir, AOC Schaffhausen	GVS Weinkellerei, Schaffhausen					60.00
---	--------------------------------	--	--	--	--	-------

2020 Clémence Merlot AOC Genève	La Cave de Genève, Genf					55.00
---------------------------------	-------------------------	--	--	--	--	-------

2020 Humagne Rouge Trésors de Famille, AOC Valais	Maison Gilliard, Sion	9.00				61.00
---	-----------------------	------	--	--	--	-------

2020 Syrah Domaine Crêta-Plan Bio, AOC Valais	Domaine Rouvinez, Sierre					68.00
---	--------------------------	--	--	--	--	-------

2020 Cornalin Clos du Cornalin / Fernand Cina SA	Salgesch					76.00
--	----------	--	--	--	--	-------

Österreich

2017 Pannobile	Pittnauer, Burgenland					66.00
----------------	-----------------------	--	--	--	--	-------

Italien

2019 „Vigna Poggio Marcone“ Morellino di Scansano DOCG	Tenuta Valdifalco, Toscana	8.00				52.00
--	----------------------------	------	--	--	--	-------

2019 Ripasso Valpolicella Superiore DOP, Tinazzi	Zweifel Weine, Zürich Höngg					61.00
--	-----------------------------	--	--	--	--	-------

GETRÄNKE

Kirsch	Räber AG Künsnacht 40%	2cl				8.00
--------	------------------------	-----	--	--	--	------

Williams	Räber AG Künsnacht 40%	2cl				8.00
----------	------------------------	-----	--	--	--	------

Kaffee, Espresso						4.90
------------------	--	--	--	--	--	------

Tee (Früchtetee, Pfefferminz, Schwarztee, Grüntee, Verveine)						4.90
--	--	--	--	--	--	------

Tea (fruit tea, peppermint, black tea, green tea, verveine)						
---	--	--	--	--	--	--

Wasser mit / ohne Kohlensäure		50cl				7.00
-------------------------------	--	------	--	--	--	------

Water sparkling / still						
-------------------------	--	--	--	--	--	--



KAFFEE-LOUNGE PANORAMADECK

Getränke

Kaffee		4.90
Espresso		4.90
Espresso Doppio		6.50
Ristretto		4.90
Coretto Grappa		9.50
Tee (Früchtetee, Pfefferminz, Schwarztee, Grüntee, Verveine)		4.90
Tea (fruit tea, peppermint, black tea, green tea, verveine)		
Wasser mit / ohne Kohlensäure	50cl	7.00
Water sparkling / still		
Mineral diverse	33cl	5.50
Softdrinks		

Aus der Vitrine

Gefüllte Bagels (Tagesangebot)
Filled bagels (daily offer)

Diverse Dessertstückli (Tagesangebot)
Various desserts (daily offer)

QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

● 2021 Yvorne „Traditon“ AOC Chablais	Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative	10cl	70/75cl
		8.50	59.00

Rot

2020 Humagne Rouge Trésors de Famille, AOC Valais	Maison Gilliard, Sion	9.00	61.00
2019 Ripasso Valpolicella Superiore DOP, Tinazzi	Zweifel Weine, Zürich Höngg	9.00	61.00
2021 Stadt Zürich Pinot Noir AOC	Weingut Landolt, Zürich		57.00

Champagner

Moutardier Brut Carte d'Or	Obrist, Vevey	14.00	95.00
----------------------------	---------------	-------	-------



Die **EXPOVINA** Wine Trophy, Zürich bietet einen Überblick über die Qualität und die Breite des aktuellen nationalen und internationalen Weinangebots auf dem Schweizer Markt.

