



Menuvorschläge 2011

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons	CHF	7.50
Gemischter Marktsalat	CHF	10.50
Thurgauer Blattsalatkomposition mit gebratenen Pouletstreifen und marinierten Apfelstücken	CHF	14.50
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe mit Tomaten und Gurken)	CHF	7.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	7.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF	7.50
Gemüsecremesuppe nach Saison	CHF	7.50
Weissweinschaumsuppe	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	8.00
Melone mit Rohschinken	CHF	17.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum garniert mit Kapern und Zwiebelringen	CHF	19.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum garniert mit Kapern und Zwiebelringen	CHF	20.50
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat	CHF	15.00

Hauptgänge

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Teigwaren oder Reis und Karotten	CHF	26.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzli	CHF	29.50
Rindschmorbraten „Jäger Art“ mit Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF	32.00
Ofenfrisches Pfefferroastbeef an Whisky-Sauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF	42.00

Kalbfleisch

Kalbsgulasch Wiener Art mit Spätzli und grünen Bohnen	CHF	36.00
Kalbskarreebraten mit seinem Jus mit Kroketten oder Teigwaren und Marktgemüse	CHF	46.00
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Teigwaren und Saisongemüse	mit Kalbfleisch	CHF 41.00



Schweinefleisch

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		CHF	22.50
Heisser Holzällerschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat		CHF	25.50
Gebratene Schweinssaftwürfel mit Champignons und Kartoffelstock		CHF	25.50
Ofenfrischer Schweinshalsbraten „Thurgauer Art“ an Apfelsauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse		CHF	30.50
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Teigwaren und Saisongemüse	mit Schweinefleisch	CHF	26.00

Pouletfleisch

Pouletgeschnetzeltes „Mostindien“ an Apfel-Currysauce im Reisring garniert mit Rahm und Apfelschnitzen		CHF	22.50
Gebratene Pouletbrüstchen an Kräutersauce mit Butterspätzli und Marktgemüse		CHF	25.50
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Teigwaren und Saisongemüse	mit Pouletfleisch	CHF	25.00

Fisch

Fischknusperli mit Sauce Tartare Spinat und Salzkartoffeln	mit Zander	CHF	25.50
	mit Egli	CHF	29.50
Pochiertes Zanderfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln		CHF	26.50
Pochierte Felchenfilets mit Dillrahmsauce, Blattspinat und Reis		CHF	34.00

Vegetarisch

Gemüsecurry Im Reising mit Früchtegarnitur	CHF	18.50
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an einer Tomatensauce	CHF	18.50
Gemüseteller mit Reis, Teigwaren, Pommes Frites oder Salzkartoffeln	CHF	20.50

Desserts

Thurgauer Apfelkuchen mit Rahm	CHF	7.00
Zuger Kirschtorte	CHF	7.50
Nougateistorte mit Rahm	CHF	7.50
Vacherin-Torte garniert mit frischen Beeren	CHF	7.50
Schwarzwälder Glacestange	CHF	6.50
Cassata Mezza Luna	CHF	7.00
Tiramisú mit Früchten garniert	CHF	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	9.50
Schokoladenkuchen mit Pralinecrème	CHF	10.50
Süssmostcrème	CHF	5.90
Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)	CHF	6.50
Panna Cotta mit Fruchtmas (saisonal)	CHF	6.50
Grosis Schokoladencreme mit pochierten Birnen	CHF	8.50
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace (saisonal)	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahmhaube oder Sorbetkugel	CHF	9.50
Käseteller mit Früchtebrot und Nüssen	CHF	9.90

Kontakt

SBS Schifffahrt AG
Friedrichshafnerstrasse 55a
8590 Romanshorn

Telefon +41 71 466 78 88
Fax +41 71 466 78 89

Mail info@sbsag.ch

www.bodenseeschiffe.ch