



Gastronomieangebote

Morgen

Gipfeli diverse Sorten	1.50
Kleiner Zmorge 1 Gipfeli und Kaffee/Tee	6.50
Zmorgebrunch Kaffe/Tee/Ovo, Orangenjus, kaltes Fleisch, Käse, Butter, Konfitüre, Honig, Gipfel, verschiedene Brote, frische Früchte, 1 Glas Wein	27.50
Rheinfall Zmorgebrunch wie oben, jedoch zusätzlich mit Lachs und Birchermüesli, 1 Glas Prosecco	32.00

Apéro und Zwischendurch

Salzgebäck Chips, Nüssli, etc. (ca. 80 gr.)	4.50
Assortierte Canapés (viertel-Toastbrot)	2.50
Apérogebäck aus der Hausbäckerei assortierte (ca. 100 gr.)	7.50
Partybrötli diverse Sorten, gefüllt	3.00
Sandwiches diverse Sorten, gefüllt	6.50
Apéro-/Zvieriplättli Fleisch-/Käseplättli garniert, Brot	18.00
Gefüllter mittlerer Laugenbretzel für 6–8 Personen	60.00
Gefüllter grosser Laugenbretzel für 10–12 Personen	70.00
Matrosen-Apéro 2 dl Schiffssweine/Jus/Mineral mit Chips, Nüssli, Salzstängeli	13.50
Käpten-Apéro 2 dl Schiffssweine/Jus/Mineral mit frischem assortiertem Apérogebäck	16.00
Rhyfall-Apéro 2 dl Schiffssweine/Jus/Mineral mit assortierten Canapés und Apérogebäck	23.50

Vorspeisen

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50



Ernst Mändli AG
Schifffahrtsbetrieb und Bootsbau
Dorfstrasse 8 · CH-8212 Nohl

Hauptspeisen

Salat-Teller Reichhaltiger Salatteller mit hausgemachtem Dressing, Brot	21.00
Wurst-/Käsesalat garniert, Brot	22.50
Rheinfall-Teller Fleisch-/Käseteller mit Melone, Butter und Brot	26.00
Käse-Teller mit verschiedenen Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben und Nüsse, Butter und Brot	24.50
Fischer-Schmaus Geräuchertes Forellenfilets, Rauchlachs, Crevetten und Thon, Meerrettichschaum, Butter und Brot	27.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffel- und grünem Salat, Brot	23.50
Schinken im Brotteig mit Kartoffel- und grünem Salat	26.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	21.00
Thai Red Curry Rotes Curry mit Pouletfleisch und Gemüse, Reis Rotes Curry mit Crevetten und Gemüse, Reis	25.50 27.50
Spagetti-Plausch Spagetti mit Napoli-/Bolognese-/Carbonara Sauce, serviert mit einem grünen Salat	26.50
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce mit Früchtégarnitur, Reis, serviert mit einem grünen Salat	26.00
Schweinshalsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat	28.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Spätzli und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat	26.00
Grill-Plausch bis 30 Personen 4 versch. Fleischsorten, Würste, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, serviert mit einem gemischten Salat, Brot	34.50

Dessert

Kuchen/Cake	3.50
Nuss-/Mandelgipfel	4.00
Mini-Patisserie gemischt 5 Stück pro Person	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Caramel-Köpfl i mit/ohne Rahm	6.50
Crème Hausgemachte saisonelle Fruchtcrème	7.50
Fruchtsalat mit/ohne Rahm	9.00
Torten nach Wahl	5.50



Ernst Mändli AG
Schifffahrtsbetrieb und Bootsbau
Dorfstrasse 8 · CH-8212 Nohl

Getränke

Mineralwasser

Henniez légère, Apfelshorley, Coca-Cola, Ice-Tea, 5 dl 5.00

Saft Orangensaft, 1 lt 6.00

Bier Falkenbier, 33 cl 5.00

Schaumweine

Prosecco Valdo DOC, 75 cl 29.00

Rimuss Secco OHNE Alkohol, 75 cl 26.00

Weissweine

Schiffswain Riesling & Silvaner Alte Reben, 5 dl
Ein hervorragender, fruchtiger und vollmundiger Wein. Witzig Uhwiesen 19.00

Féchy, 5 dl 22.00

Epesses, 5 dl 24.00

Rosé-Wein

Schiffswain Chlosterberg Schiller, 5 dl
Fruchtige Nase, kräftiger Körper mit gutem Abgang. Strasser Uhwiesen 20.00

Rotweine

Schiffswain Pinot Noir, 5 dl
Harmonischer, fruchtiger, trinkreifer Rotwein. Strasser Uhwiesen 20.00

Dôle, 5 dl 23.00

Fleurie, 5 dl 25.00

Rioja el Coto, 5 dl 26.00

Kaffee/Tee 2,5 lt Krug (ca. 20 Tassen) 50.00

Gebrannte Wasser

Williams, Pflümli, Cognac usw. 2 cl 5.00

Obige Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7 % MWST, pro Stück resp. pro Person.

Die Schiffswaine, verschiedene Minerale sowie Bier sind immer auf unseren Booten verfügbar. Bei Vorbestellung werden die Weine in Gläsern angeboten.

Aus logistischen Gründen bitten wir Sie, sich auf EIN warmes Menü pro Gruppe zu beschränken. Selbstverständlich können wir für vegetarische Gäste eine Alternative zu Fleisch anbieten. Warme Gerichte servieren wir ab 10 Personen.

Melden Sie uns bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass die gewünschten Konsumationen, mit der genauen Personenanzahl. Bis 2 Tage vor dem Anlass kann eine Korrektur der Anzahl Personen stattfinden. Diese ist dann massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Gerne stellen wir ihnen nach dem erfolgten Anlass eine Rechnung zu. Zahlbar innert 10 Tagen. Bitte beachten Sie, dass wir aus personellen/zeitlichen Gründen die Konsumationen nicht einzeln bei Ihren Gästen einziehen können.

Unsere Lieferanten

Getränke	Tamagni Neuhausen
Hauswein Weiss	Witzig Uhwiesen
Hausweine Schiller und Rotwein	Strasser Uhwiesen
Bäckerei/Konditorei Produkte	Müller Beck Schaffhausen und Held Dachsen
Partyservice	Rest. Salmen Rheinau und Metzgerei Niedermann Uhwiesen