



## Gastronomieangebote

### Frühstück

<b>Gipfeli</b> diverse Sorten	1.70
<b>Kleiner Zmorge</b> 1 Gipfeli und Kaffee/Tee	6.50
<b>Zmorgebrunch</b>	27.50
Kaffe/Tee/Ovo, Orangenjus, kalte Fleischplatte, Käse, Butter, Konfitüre, Honig, Gipfeli, verschiedene Brote, frische Früchte, 1 Glas Wein	
<b>Rheinfall Zmorgebrunch</b>	32.00
wie oben, zusätzlich mit Lachs und Birchermüesli, 1 Glas Prosecco	

### Apéro und Zwischendurch

<b>Salzgebäck</b> Chips, Nüssli, etc. (ca. 80 gr.)	4.50
<b>Assortierte Canapés</b> (viertel-Toastbrot)	3.00
<b>Apérobeäck aus der Hausbäckerei</b> assortiert (ca. 80 gr.)	7.50
<b>Spießli</b> Tomaten-Mozzarella, Käse, Früchte	4.50
<b>Partybrötli</b> diverse Sorten, gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei	3.60
<b>Sandwiches</b> diverse Sorten, gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei	6.50
<b>Apéro-/Zvierplättli</b> Fleisch-/Käseplättli garniert, Brot	18.00
<b>Gefüllter mittlerer Laugenbretzel</b> für 6–8 Personen	60.00
<b>Gefüllter grosser Laugenbretzel</b> für 10–12 Personen	70.00
<b>Matrosen-Apéro</b> 2 dl Schiffswein/Jus/Mineral mit Chips, Nüssli, Salzstängeli	14.50
<b>Käpten-Apéro</b> 2 dl Schiffswein/Jus/Mineral mit frischem assortiertem Apérobeäck	17.00
<b>Rhyfall-Apéro</b> 2 dl Schiffswein/Jus/Mineral mit assortierten Canapés (4 Stk.) und Apérobeäck (ca. 50 gr.)	25.00

## Hauptspeisen

<b>Salat-Teller</b> Reichhaltiger Salatteller mit hausgemachtem Dressing, Brot	21.00
<b>Wurst-/Käsesalat</b> garniert, Brot	22.50
<b>Rheinfall-Teller</b> Fleisch-/Käseteller garniert, Butter und Brot	26.00
<b>Käse-Teller</b> Verschiedenen Käsesorten, garniert, Butter und Brot	26.00
<b>Fischer-Schmaus</b> Geräuchertes Forellenfilets, Rauchlachs, Crevetten und Thon, Meerrettichschaum, Butter und Brot	28.50
<b>Heisser Fleischkäse</b> mit Kartoffel- und grünem Salat, Brot	23.50
<b>Schinken im Brotteig</b> mit Kartoffel- und grünem Salat	27.00
<b>Gehacktes Rindfleisch</b> mit Hörnli und Apfelmus	22.00
<b>Thai Red Curry</b> Rotes Curry mit <b>Pouletfleisch</b> und Gemüse, Reis Rotes Curry mit <b>Crevetten</b> und Gemüse, Reis	26.50 29.50
<b>Spagetti-Plausch</b> Spagetti mit Napoli-/Bolognese-/Carbonara-Sauce, serviert mit einem grünen Salat	27.50
<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce mit Früchtegarnitur, Reis, serviert mit einem grünen Salat	27.00
<b>Schweinhalsbraten</b> mit Kartoffelgratin und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat	30.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce mit Spätzli und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat	28.00
<b>Rindgeschnetzeltes Stroganoff</b> mit Spätzli und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat	29.00
<b>Grill-Plausch bis 30 Personen</b> 4 versch. Fleischsorten, Würste, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, serviert mit einem gemischten Salat, Brot	34.50

## Dessert

<b>Kuchen/Cake/Muffin</b>	3.50
<b>Nuss-/Mandelgipfel</b>	4.00
<b>Mini-Patisserie gemischt</b> 5 Stück pro Person	14.50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	9.00
<b>Caramel-Köpfl</b> mit/ohne Rahm	7.50
<b>Crème</b> Hausgemachte saisonelle Fruchtcrème	8.50
<b>Fruchtsalat</b> mit/ohne Rahm	9.00
<b>Torten</b> nach Wahl	5.50



Ernst Mändli AG Schifffahrtsbetrieb  
Dorfstrasse 8 · CH-8212 Nohl

## Getränke

### Mineralwasser und Süssgetränke

Appenzeller leise, 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

Schiffsw Wein Riesling-Silvaner Alte Reben, 5 dl (Witzig Uhwiesen)

Ein spritziger, fruchtiger Wein aus Reben, die fast 50 Jahre alt sind. Mit seinen feinfruchtigen Muskataromen und einem Hauch von Litschi ist er ein absoluter Gaumenschmaus. 21.00

Epeeses, 5 dl 24.00

### Rosé-Wein

Schiffsw Wein Chlosterberg Schiller vom Rheinfall, 5 dl (Strasser Uhwiesen)

Beim Schiller müssen die roten und weissen Trauben auf derselben Parzelle gedeihen und anschliessend miteinander geerntet und gekeltert werden. In unserem Fall besteht der Schiller aus Räuschling und Pinot Noir, die zusammen in Uhwiesen gedeihen. Ein fruchtiger Sommerwein! 21.00

### Rotweine

Schiffsw Wein Zweigelt vom Rheinfall, Demeter, 5 dl (Strasser Uhwiesen)

Intensives Rubin, Brombeeren, Zwetschgen, Gewürze. Schlank, gradlinig, saftig, mit feiner Frucht, strukturiert, dicht aber nicht schwer. Ausserordentlich schöne Harmonie, viel Zug, Frische und Charakter. 24.50

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 Schiffsw Weine, 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 und Allergiker eine Alternative 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
Schiffsw Wein Weiss	Witzig Uhwiesen
Schiffsw Weine Schiller und Rotwein	Strasser Uhwiesen
Bäckerei/Konditorei Produkte	Müller Beck Schaffhausen
Partyservice	Rest. Buck und Rest. Salmen in Rheinau, Metzgerei Niedermann in Uhwiesen

Tel. +41(0)52 659 69 00 · info@schiffmaendli.ch · www.schiffmaendli.ch