
















## Gastronomieangebote

### Frühstück

<b>Gipfeli</b> diverse Sorten	 	1.90
<b>Kleiner Zmorge</b> 1 Gipfeli und Kaffee/Tee	 	7.50
<b>Zmorgebrunch</b> Kaffe/Tee/Ovo, Orangensaft, kalte Fleischplatte, Käse, Butter, Konfitüre, Honig, Gipfeli, verschiedene Brote, frische Früchte, 1 Glas Wein	 	32.00
<b>Rheinfall Zmorgebrunch</b> wie oben, zusätzlich mit Lachs und Birchermüesli, 1 Glas Prosecco	  	36.50

### Apéro und Zwischendurch

<b>Snacks</b> Chips, Flûtes, Bretzeli	 	<b>Nach Verzehr</b>
<b>Gemüesticks</b> mit veganer Dipsauce	 	6.50
<b>Spiessli</b> diverse Sorten, Tomaten-Mozzarella, Melonen-Rohschinken, Käse, Früchte	  	5.00
<b>Partybrötli</b> diverse Sorten, gefüllt mit Salami, Schinken, Mostbröckli, Käse, Thon, Ei, Gemüse	   	3.50
<b>Sandwiches</b> diverse Sorten, gefüllt mit Salami, Schinken, Mostbröckli, Käse, Thon, Ei, Gemüse	   	8.00
<b>Gefüllter grosser Laugenbretzel</b> für ca. 10 Personen	 	80.00
<b>Matrosen-Apéro</b> 2 dl Schiffsw Wein/Orangensaft/Mineral mit Chips, Flûtes, Bretzeli	 	18.50
<b>Käpten-Apéro</b> 2 dl Schiffsw Wein/Orangensaft/Mineral mit frischem assortiertem Blätterteigkonfekt	  	21.00
<b>Rhyfall-Apéro</b> 2 dl Schiffsw Wein/Orangensaft/Mineral mit frischem assortiertem Blätterteigkonfekt und Gemüesticks mit veganer Dipsauce	  	22.50
<b>Schiffer-Apéro</b> 2 dl Schiffsw Wein/Orangensaft/Mineral mit Lachs Canapé, Partyhamburger und Gemüesticks mit veganer Dipsauce	 	27.50
<b>Veganer-Apéro</b> 2 dl Schiffsw Wein/Orangensaft/Mineral mit Couscous Salat, Fruchtspiessli und Gemüesticks mit veganer Dipsauce	 	27.50

## Hauptspeisen

<b>Salat-Teller</b> Reichhaltiger Salatteller mit hausgemachtem Dressing, Brot	 	25.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert, Brot		26.00
<b>Rheinfall-Teller</b> Fleisch-/Käseteller garniert, Brot		28.50
<b>Käse-Teller</b> Verschiedenen Käsesorten, garniert, Brot		28.50
<b>Bunter Rohkost-Teller</b> Verschiede Gemüsestreifen, Oliven-Tomatenspieße, Humus, garniert mit Früchten, Cracker/Brot	 	28.50
<b>Fischer-Schmaus-Teller (kalt)</b> Geräuchertes Forellenfilets, Rauchlachs, Crevetten, Thon, Meerrettichschaum, Brot		31.00
<b>Heisser Fleischkäse</b> mit Kartoffel- und grünem Salat, Brot	 	28.50
<b>Schinken im Brotteig</b> mit Kartoffel- und grünem Salat	 	30.00
<b>Gehacktes Rindfleisch</b> mit Hörnli und Apfelmus	 	26.50
<b>Thai Red Curry</b> Rotes Curry mit <b>Pouletfleisch</b> und Gemüse, Reis Rotes Curry mit <b>Crevetten</b> und Gemüse, Reis	   	30.50 32.50
<b>Spaghetti-Plausch</b> Spaghetti mit Napoli-/Pesto-/Carbonara- und Bolognese-Sauce, serviert mit einem grünen Salat, Brot	  	31.00
<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce mit Fruchtegarnitur, Reis, serviert mit einem grünen Salat, Brot	  	31.00
<b>Schweinhalsbraten</b> mit Kartoffelgratin und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat, Brot	 	34.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce mit Spätzli und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat, Brot	 	32.00
<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b> mit Spätzli und Gemüse, serviert mit einem grünen Salat, Brot	 	34.00
<b>Grill-Plausch bis 30 Personen</b> 4 versch. Fleischsorten, Würste, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, serviert mit einem gemischten Salat, Brot	  	38.50

## Dessert

<b>Cake</b> Schokolade, Marmor und Zitrone		3.50
<b>Blechkuchen</b> mit Früchten		4.50
<b>Nuss-/Mandelgipfel</b>		4.50
<b>Mini Nuss-/Mandelgipfel</b>		3.00
<b>Mini-Patisserie gemischt</b> 5 Stück pro Person		17.00
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		11.00
<b>Gebrannte Crème</b> mit/ohne Rahm		8.50
<b>Crème</b> hausgemachte saisonale Fruchtcrème		9.50
<b>Fruchtsalat</b> mit/ohne Rahm		11.00
<b>Alle Desserts</b> sind erhältlich in Kombination mit Kaffee/Tee, Aufpreis pro Person		5.00

## Getränke

### Mineralwasser und Süssgetränke

Nature mit/ohne Kohlensäure, Apfelshorley, Coca-Cola, Ice-Tea, 5 dl 6.00

**Saft/Most** Möhl Apfelwein OHNE Alkohol, 33 cl 6.00

**Saft** Orangensaft, 1 lt 8.50

**Bier** Falken Stammhaus Bügel, 33 cl 6.00

### Schaumweine

Prosecco Valdo DOC, 75 cl 30.00

Rimuss Secco OHNE Alkohol, 75 cl 28.00

### Weissweine

Schiffsw Wein Riesling-Silvaner Alte Reben, 5 dl (Weingut Lindetröpfli 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. 24.50

Epeeses, 5 dl 28.00

### Rosé-Wein

Schiffsw Wein Chlosterberg Schiller vom Rheinfeld, 5 dl (Weingut Besson-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! 24.50

### Rotweine

Schiffsw Wein Zweigelt vom Rheinfeld, Demeter, 5 dl (Weingut Besson-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. 28.00

Rioja el Coto, 5 dl 31.00

**Kaffee/Tee** 2,5 lt Krug (ca. 20 Tassen) 75.00

Obige Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MWST, pro Stück resp. pro Person. Gültig ab Februar 2025.

Bei einer Schifffahrt mit einem Apéro aus der Kategorie «Apéro und Zwischendurch» stellen wir ab 30 Personen eine Serviceperson zur Verfügung.

Bei weniger als 30 Personen, oder bei einer reinen Getränkebestellung, ist kein Servicepersonal vorgesehen. Wir stellen jedoch gerne unsere Bistrotische sowie Gläser bereit, und der Apéro wird nach Möglichkeit darauf angerichtet. Die Getränke und Apéros die nicht auf den Bistrotischen Platz haben, sind im Selbstbedienungsmodell erhältlich. Sollten Sie dennoch einen Service wünschen, kann dieser optional für CHF 25.00 pro Serviceperson und Fahrstunde hinzugebucht werden.

Bei unseren «Partybooten», also bei einer Schifffahrt mit einer «Hauptspeise», ist ein Service beim «Grossen Partyboot» vorgesehen. Beim «Kleinen Partyboot», ist der Tisch gedeckt und das Essen wird vom Bootsführer serviert.

Aus logistischen Gründen bitten wir Sie, sich auf EIN warmes Menü pro Gruppe zu beschränken. Selbstverständlich können wir auch für 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. Diese ist dann massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Die Bezahlung erfolgt ausschliesslich per Rechnung.

## Unsere Hauptlieferanten

Getränke	Tamagni Neuhausen
Schiffsw Wein Weiss	Weingut Lindetröpfli Uhwiesen
Schiffsw Weine Schiller und Rotwein	Weingut Besson-Strasser Uhwiesen
Bäckerei/Konditorei Produkte	Müller Beck Schaffhausen
Partyservice	Rest. Buck und Rest. Salmen Rheinau, Metzgerei Niedermann Uhwiesen, Thai-Buffer Dachsen

 kann «vegan» bestellt werden  kann «vegetarisch» bestellt werden  enthält Fisch  enthält Fleisch