

# Einfach geniessen.

## Sommergelüste

Unsere saisonalen Gerichte sind, passend zur Jahreszeit, vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

### Vorspeisen

**Crevettencocktail** 18.50  
mit Avocado, Ananas und Orangen  
auf Eisbergsalat

**Kalte Mango-Gurkensuppe** 9.50  
mit Crème fraiche und Zitronenmelisse

**Rindscarpaccio** 19.50  
mit Zitronenolivenöl und Fleur de Sel  
Rucola und gehobeltem Parmesan

**Tomate-Büffelmozzarella** 15.50  
mit Basilikumöl, Meersalz und Pfeffer  
umrundet von buntem Salat und  
cremiger Balsamico

Hauptspeisen  
**Sommerteller «Schiffflände»** 28.50  
Bunter Blattsalatteller mit verschiedenen  
Melonen, gebratenen Pouletbruststreifen  
Rohschinken, Hüttenkäse und Früchten garniert

**Siedfleischsalat mit Gemüsevinaigrette** 26.50  
mit bunten Blattsalaten garniert

**Gebratenes Saiblingsfilet** 34.50  
mit frischen Kräutern, Grapefruitfilets  
und getrockneten Tomaten  
serviert mit Tabouletsalat

**Gebratene Riesencrevetten** 38.50  
mit grüner Thai-Currysauce  
mit Gemüse und Basmatireis

### Desserts

**Cheesecake** 12.50  
mit Rotweinkirschen

### Unsere Weinempfehlung

**Weisswein** 1dl | 7.50  
Biancolo – Bianco di Toscana IGT, 2014  
Gagliole – Castellina in C. Siena

**Rotwein** 1dl | 8.00  
Rubiolo – Rosso di Toscana DOCG, 2013  
Gagliole – Castellina in C. Siena

Fleischdeklaration: Poulet, Kalb, Rind & Schwein → CH

Fischdeklaration: Cocktailcrevetten → Nordost Atlantik | Riesencrevetten → Zucht, Vietnam | Saibling → Zucht, Schweiz