

Schiffländer Metzgerei

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

Vorspeisen

Lachsforellen und Schweinefilet Terrine 19.50
auf knackigem Rucola
mit leichter Limettenvinaigrette

Panna Cotta von der Rande 16.50
mit Matjes Hering und süsssauren
Kartoffelstücken

**Gebratene Jakobsmuschel
mit knuspriger Blutwurst** 17.50
im Senf – Knuspermantel auf knackigem
Spinat und Apfelvinaigrette

Leberwurstsuppe mit Blutwurstravioli 10.50
und frischem Majoran

Hauptspeisen

Waadtländer Saucisson 37.50
und gebratene Riesencrevetten
auf cremigem Kartoffel - Lauchgemüse

Gedämpftes Skrei (Winterkabeljau) 39.50
und gebratene Chorizo Wurst
mit Federkohl und Salzkartoffeln

Cremiges Blutwurst Risotto 31.50
mit gebratenen Felchen im Speckmantel

Schlachteller Schiffländer 36.50
mit Blut- und Leberwürschtli, Rippli und
Magerspeck serviert mit Sauerkraut und
Kartoffeln

Dessert

Apfelküchlein 11.50
mit Vanillesauce und Zimtglace

Topfenknödel 13.50
mit Portweinzwetschgen

Brioche – Mandelküchlein 12.50
mit Rötelikirschen

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein
Grüner Veltliner, 2014 1dl | 7.00
Burgenland
Rotwein
Il Bruciato DOC, 2016 1dl | 9.00
Toscana

Fleischdeklaration:

Schwein und Metzgereiprodukte: Schweiz
Matjes Hering: Niederlande, Skrei: Norwegen, Riesencrevetten: Vietnam