

Cordon bleu-Festival

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

Vorspeisen

Nüsslisalat 12.50
mit Eierwürfelchen und Croutons

Wurzelgemüse Eintopf 13.50

Hauptspeisen

Alle Cordon bleu-Varianten werden mit frischem Marktgemüse und Züri Frites serviert.

Pouletbrust-Cordon bleu 28.50
gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola

Schweins-Cordon bleu 34.50
gefüllt mit Speck, Appenzeller und grünem Pfeffer

Schweins-Cordon bleu 38.50
gefüllt mit Salsiz und Bündner Bergkäse

Kalbs-Cordon bleu 44.50
gefüllt mit Züri-Oberländer Chilikäse und Chorizo

Vegi-Cordon bleu 24.50
mit Zucchetti, Aubergine, Ziegenkäse und getrockneten Tomaten

Dessert

Luftiges Mascarpone - Vanille Mousse 13.50
mit hausgemachtem Limoncello

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Tormaresca Chardonnay IGT, 2017 1dl | 6.50
Antinori – Apulien

Rotweine

Il Bruciato, Bolgheri DOC, 2016 1dl | 9.00
Antinori – Toskana