

Giro d'estate

Eine kulinarische Rundreise

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

Vorspeisen

Vitello Tonnato **18.50/ 27.50**
Saftig gegartes Kalbfleisch an kräftiger Thunfischsauce serviert mit kleinem Salatstrauss

Melone mit Rohschinken **14.50/ 19.50**

Tomaten – Büffelmozzarella **15.50**
mit knackigem Tomatensalat und frischem Basilikum

Zweierlei Zucchini **14.50**
an Zitrone – Haselnüsse und Minze mit Parmesan und buntem Pfeffer

Kalte Fenchel - Orangensuppe **11.50**
mit Zitronenmelisse

Hauptspeisen

Sommerteller «Schiffflände» **26.50**
Bunter Blattsalatteller mit verschiedenen Melonen, gebratene Pouletbruststreifen Rohschinken, Hüttenkäse und Früchte

Pikanter Rindfleischsalat nach Art des Hauses **29.50**
mit Paprikastreifen, Cornichons und Zwiebeln

Rosa Lammrücken **39.50**
mit Rosinen – Minze und Orange auf Zucchini – Pilzgemüse und Weissweinsrisotto

Knuspriges Zanderückenfilet **37.50**
auf mediterranem Gemüse mit feinen Zitronennudeln

Spaghetti Dolce Vita **21.50**
mit Dörrtomaten Pesto, frischem Rucola mit Riesengarnelen 6 Stück **36.50**
mit Pouletbruststreifen **28.50**

Dessert

Zabaione mit Vanilleglace **13.50**
und frischen Früchten

Unsere Weinempfehlungen

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

Rotwein **1dl | 8.50**
Primitivo del Salento IGT, 2016
Torcicoda
Apulien – Italien