

Schiffände Metzgete

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

Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten Rippli 14.50
an Sauerkrautvinaigrette
mit Croutons und kleinem Salatbouquet

Hausgemachtes Schweinsleber-Pâté 16.50
mit frischen Waldpilzen
serviert mit Sauce Cumberland

Knackiger Nüsslisalat 12.50
mit Eierwürfelchen und Brotwürfeli

Kartoffelschaumsuppe 10.50
mit frischem Majoran

Hauptspeisen

Blut und Leberwurst 37.50
mit gebratenem Zanderrücken
auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

Knuspriger Sauerkrautstrudel 34.50
mit gebackener Schweinshaxe
an Uster Bier Sauce

Gebackene Bramata Polenta Schnitte 29.50
Auf Trauben-Dörrbohngemüse

Dessert

Coupe Nesselrode 13.50/ 10.50
mit Vanillesauce und Zimtglace

Saftiger Kürbiskuchen 11.50
Mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein
Chardonnay Tormaresca 1dl | 7.00
Apulien

Rotwein
Il Bruciato DOC, 2016 1dl | 9.00
Toscana

Fleischdeklaration:

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