



Montez à bord de notre restaurant, où le décor inspiré d'un bateau vous convie à une expérience culinaire unique, avec une vue imprenable sur le lac, le mont Vully et ses spectaculaires couchers de soleil. Notre grande terrasse vous permettra de profiter de la magnifique vue tout en savourant des plats locaux préparés avec amour par notre talentueuse équipe.

Kommen Sie an Bord unseres Restaurants und lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen. Geniessen Sie einen bezaubernden Seeblick und spektakuläre Sonnenuntergänge, umgeben von wunderbarer, maritimer Einrichtung. Erleben Sie auf unserer seenahen Terrasse kulinarische Höhenflüge mit Sicht auf den Mont Vully und lassen Sie dabei die Seele baumeln. Unser Team erwartet Sie mit Gerichten, die mit viel Liebe zubereitet worden sind.

CARTE DES METS

MENÜKARTE



Nos prix sont indiqués en francs suisse, inclus TVA 8.1%
Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST 8.1%

LE FOCACCE

FLADENBROTE

FOCACCIA ROSMARINO

9

Pâte à pizza, huile d'olive EVO
Fleur de sel et romarin

*Pizzateig, Olivenöl « extra vergine »
Fleur de Sel und Rosmarin*

FOCACCIA BOLOGNA

21

Pâte à pizza, huile EVO, fleur de sel,
À la sortie du four : Mortadella, coulis de burrata
et pistaches grillées

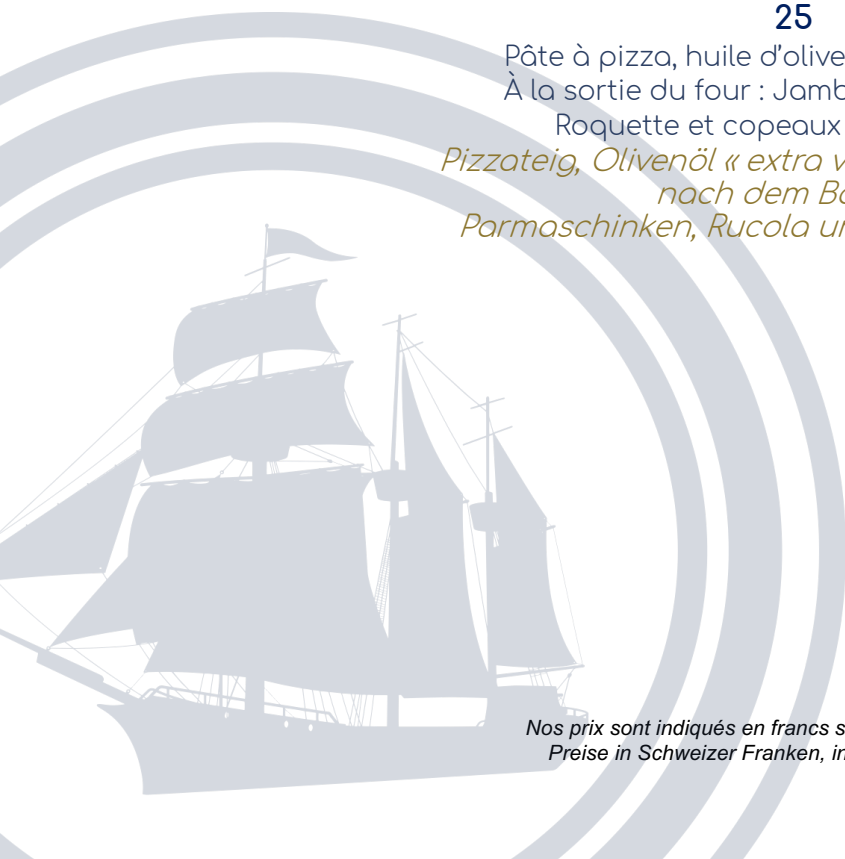
*Pizzateig, Olivenöl « extra vergine », Fleur de sel,
nach dem Backen:
Mortadella, Burrata-Coulis und geröstete Pistazien*

FOCACCIA PARMA

25

Pâte à pizza, huile d'olive EVO, fleur de sel,
À la sortie du four : Jambon cru de Parme,
Roquette et copeaux de parmesan

*Pizzateig, Olivenöl « extra vergine », fleur de sel,
nach dem Backen:
Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne*



NOS ENTREES

SALADE VERTE

8

Grüner Salat

SALADE MÊLÉE

11

Gemischter Salat

BURRATA E CULATELLO

28

Burrata des pouilles

Servie avec culatello IT (charcuterie italienne produite à Zibello)

*Burrata Mozzarella mit cremiger Straciatella-Füllung aus Apulien
Culatello (Parma-Rohschinken)*

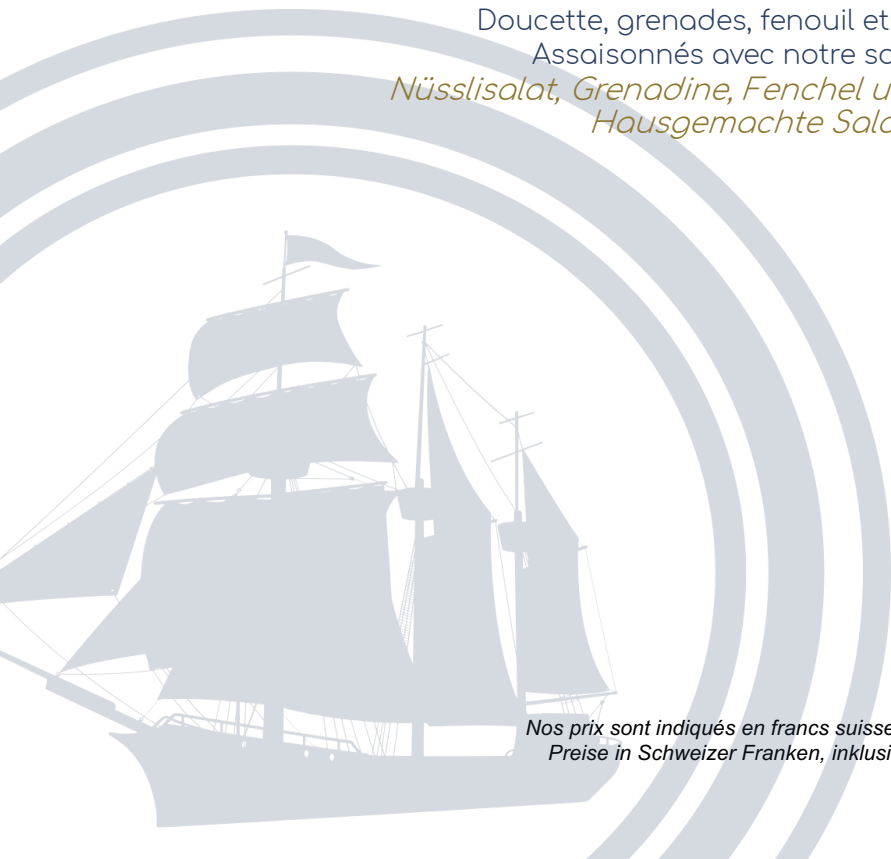
SALADE DU SCHIFF

14

Doucette, grenades, fenouil et filets d'oranges,

Assaisonnés avec notre sauce maison

*Nüsslisalat, Grenadine, Fenchel und Orangenschnitze
Hausgemachte Salatsauce*



Nos prix sont indiqués en francs suisse, inclus TVA 8.1%
Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST 8.1%

CARPACCIO DI MANZO

28 - 34

Carpaccio de bœuf CH garnis de roquette, tomates cerises,
Copeaux de parmesan, à l'huile d'olive EVO et jus de citron
*Rinds-Carpaccio CH mit Rucola-Salat, Kirschtomaten,
Parmesan-Spänen
Olivenöl « extra vergine » und Zitronensaft*

+ 7

Supplément truffe noire
Mit schwarzem Trüffel

VELOUTE DE COURGE

18

Crème de courge et noix de St. Jacques sautées au beurre
Kürbis-Cremesuppe mit in Butter sautierten Jakobsmuscheln

CARCIOFI ALLA ROMANA

29

Cœurs d'artichauts sautés à la romaine et crevette géante grillé
Artischockenherze nach römischer Art, gegrillte Riesen-Crevetten

PLANCHETTE D'ANTIPASTI

25

Sélection de charcuteries et de fromages
Aufschnitt- und Käse-Auswahl

LA PASTA

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

45

Tagliolini frais sautées avec un demi-homard (CA) en ragout de tomates cerises datterino

*Hausgemachte Tagliolini sautiert mit halbem Hummer (CA)
Datterino-Kirschenragout*

MAFALDE AL TARTUFO

29

Grosses nouilles en forme de ruban servies avec une crème au parmesan aromatisées aux truffes noires et sautées de champignons

*Bandnudeln mit Parmesan-Crème,
aromatisiert mit schwarzen Trüffeln, sautierte Pilze*

GNOCCHI AL RAGU

25

Gnocchis de pommes de terre servis avec un ragout de viande (CH)

Kartoffel-Gnocchis mit Fleischragout (CH)

RAVIOLI BURRO & SALVIA

28

Gros raviolis farcis avec ricotta et épinards
Servis au beurre noisette et sauge

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat,
feiner Nussbutter und Salbei*

IL RISOTTO

27

Risotto Carnaroli au pesto de Cime di Rapa
Et burrata

*Carnaroli-Risotto an Stengelkohl-Pesto
Burrata Mozzarella*



NOS POISSONS

FILETS DE PERCHE SCHIFF

38

Filets de perche (PL) sauté à notre beurre maison
Accompagné de pommes vapeurs et légumes d'hiver

*Eglifilets (PL) meunière « Schiff »
Gedämpfte Kartoffeln und Wintergemüse*

LA GRIGLIATA

45

Grillade de poissons : Crevette géante, langoustine,
saumon, calamar, poulpe, servis avec risotto
et sauce maison

(VN, DK, NO, VN, ES)

*Fisch-Grillade : Riesencrevetten, Scampi, Lachs, Tintenfisch, Krake
Risotto, hausgemachte Sauce
(VN, DK, NO, VN, ES)*

LA SANDRE GRILLE

36

Pavé de sandre grillé (EE)
Servi avec une sauce aux herbes, légumes d'hiver
Et risotto au parmesan

*Zanderfilet (EE) grilliert, Weissweinsauce
Wintergemüse und Zitrusfrüchte-Risotto*



NOS VIANDES

OSSOBUCO GREMOLADA

42

Ossobuco (CH) Gremolada
Et risotto au parmesan
*Ossobuco (CH) mit Gremolata
Parmesan-Risotto*

ROSSINI

55

Un « Classique » :
Le Filet de Boeuf (AG) 200 gr façon « Rossini »
Escalope de foie-gras poêlé, sauce au marchand de vin et truffes noires
Accompagné de légumes d'hiver
Et risotto au parmesan
*Der Klassiker :
Rindsfilet (AG) 200gr «Rossini», gebratene Gänseleber,
Sauce «Marchand de vin», schwarze Trüffel,
Wintergemüse, Parmesan-Risotto*

LE SUPRÊME

32

Suprême de pintade (FR) grillé
Jus de truffes et polenta
*Grillierte Perthuhnbrust (FR), Trüffelsauce
Polenta*

FEGATO ALLA VENEZIANA

38

Foie de veau (CH) à la vénitienne (oignons, persil et vin blanc)
Accompagné d'un risotto au parmesan
*Kalbsleber (CH) nach venezianischer Art (Zwiebel, Petersilie und Weisswein)
Parmesan-Risotto*

LE PIZZE

MARGHERITA

16

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais

*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Frisches Basilikum*

PROSCIUTTO

21

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et jambon cuit

*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum und gekochter Schinken*

FUNGHI

21

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et champignons de Paris

*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum und Champignons*

PROSCIUTTO & FUNGHI

22

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et jambon cuit & champignons de Paris

*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum, gekochter Schinken und Champignons*

ROMANA

25

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais, jambon cuit, champignons de Paris,
Artichauts et olives

*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum, gekochter Schinken, Champignons,
Artischocken und Oliven*

NAPOLETANA

21

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Filets d'anchois, câpres et origan
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Sardellenfilets, Kapern und Oregano*

MARINARA

19

Tomates San Marzano,
Filets d'anchois, câpres, ail et origan
*San Marzano Tomaten,
Sardellenfilets, Kapern, Knoblauch und Oregano*

DIAVOLA

24

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
Salame ventricina (originaire des Abruzzes), oignons, piments et olives
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
scharfe Salami Ventricino (Abruzzes), Zwiebeln, Chili und Oliven*

CALABRESE

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
'Nduja (spécialité de Calabre : crème à tartiner à base de salami et piment)
Poivrons frits et basilic
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Nduja (Spezialität aus Kalabrien: Streichcrème aus Salami und Chili)
Frittierte Paprika und Basilikum*

4 STAGIONI

25

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
Jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, poivrons et olives
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven*

QUATTRO FORMAGGI

24

Mozzarella fior di latte,
Gorgonzola, copeaux de parmesan et straciatella
*Kuhmilch-Mozzarella,
Gorgonzola, Parmesanspäne und Straciatella-Käse*

NORCIA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, gorgonzola et salami piquant
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Champignons, Gorgonzola und scharfe Salami*

ORTOLANA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, aubergines, poivrons et courgettes,
basilic frais et origan
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Champignons, Auberginen, Paprika und Zucchini,
frischer Basilikum und Oregano*

MISS ITALIA

30

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Jambon cru de Parme, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises,
mozzarella de bufflonne (sans lactose)
Huile d'olive aromatisée à la truffe
*San Marzano Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne, Cherry-Tomaten,
Büffelmozzarella (laktosefrei), Olivenöl mit Trüffelaroma*

CALZONE

26

Chausson farci de mozzarella, jambon cuit, champignons
et œuf, garnis d'un coulis de sauce tomate
*Zugedeckte Pizza, gefüllt mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons
und Ei,
mit Tomaten-Coulis nappiert*

Petite pizza : réduction de 2 CHF
Kleine Pizzas: CHF 2.- günstiger

I TUBI

PIZZA-TEIGROLLEN

GORGONZOLA E PERE

23

Roulé de pizza farci de mozzarella fior di latte
Gorgonzola, poires en filet, miel, roquette et cerneaux de noix
*Pizzateigrolle mit Kuhmilch-Mozzarella,
Gorgonzola, filetierte Birne, Honig, Rucola und Walnusskernen gefüllt*

SCHIFF

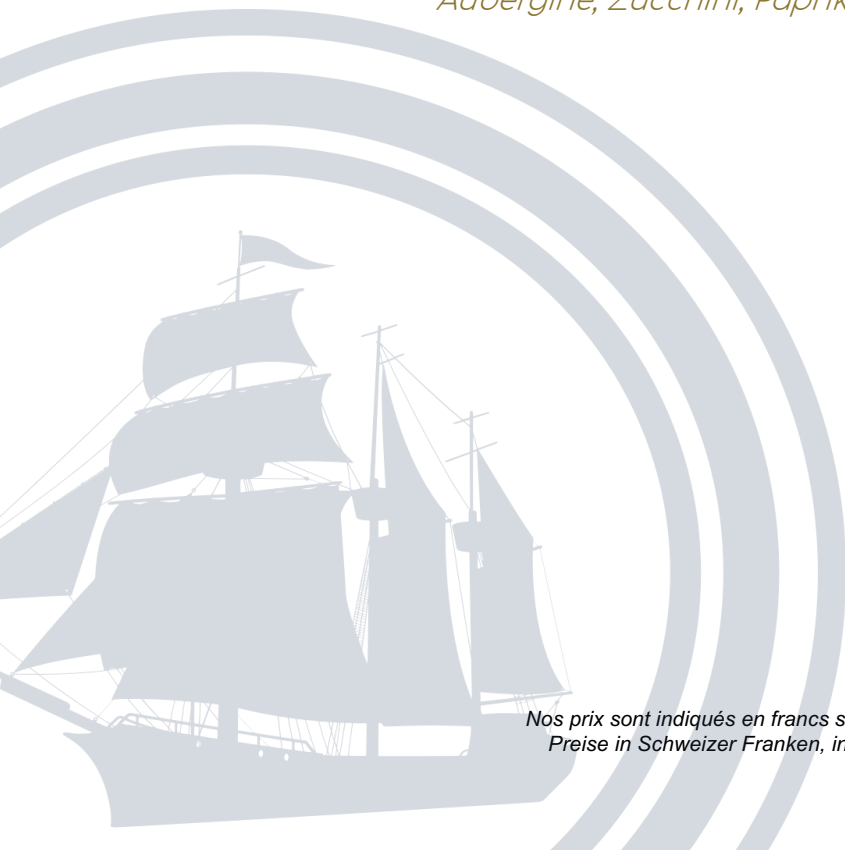
30

Roulé de pizza farci de mozzarella fior di latte
Crème de truffes noires
Garnis de roquette, tomates cerises, jambon cru de Parme,
Copeaux de parmesan
*Pizzateigrolle mit Kuhmilch-Mozzarella, schwarze Trüffelcrème
mit Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken und
Parmesanspänen garniert*

CONTADINO

26

Roulé de pizza farci de tomates datterino, mozzarella fior di latte
Courgettes, aubergines, poivrons et roquette
*Pizzateigrolle gefüllt mit Datterino-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Aubergine, Zucchini, Paprika und Rucola gefüllt*



LES DESSERTS

MURTNER NIDELKUCHEN (Aebersold)

10

Le véritable gâteau à la crème traditionnel de Morat

PANNA COTTA

13

Au caramel et amandes grillées

Caramel Panna Cotta mit grillierten Mandeln

TIRAMI-SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu mit Überraschung unseres Küchenchefs

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12

Moelleux aux chocolats Maison

Servi avec une glace au fior-di-latte

Hausgemachtes, warmes Schokoladenküchlein

Glace « fior-di-latte »

ANANAS ROTIE

13

Ananas rôties à la cannelle

Servie avec une glace au lait

Gebratene Ananas mit Zimt und Milch-Eis

I GELATI

4,5

Boule de glaces à choix :

vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,
fraise, citron, melon, noisette, pistache et mandarine

Eis-Kugeln nach Ihrer Wahl:

*Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior-di-latte (Kuhmilch),
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie, und Mandarine*

LES COUPES

COUPE DANEMARK

12

Glace vanille, sauce chaude au chocolat
et crème chantilly

*Vanille-Eis, warme Schokoladensauce
und Schlagrahm*

COUPE COLONEL

15

Sorbet citron, zestes de lime et vodka

Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

CAFE 'GLACE'

13

Glace café, glace fior di latte,
Espresso & crème chantilly

*Kaffee-Eis, Fior-di-Latte Eis (Kuhmilch),
Espresso & Schlagrahm*

NOUGAT

16

Glace fior di latte, glace caramel salé,
glace noisette, sauce caramel et nougatine

*Fior-di-latte Eis (Kuhmilch), leicht gesalzenes Caramel-Eis,
Haselnuss-Eis, Caramelsauce und Nougat*

AFFOGATO AL CAFFE

9

Boule des glaces a choix arrosé d'un espresso
Supplément amaretto 6 CHF

*Eiskugeln nach Wahl, von einem Espresso Kaffee begleitet
Mit Amaretto: Zuschlag CHF 6.-*