



MENU

11H30 - 14H * 18H - 21H

« Zwischen den letzten Aromen des Sommers und den ersten Genüssen des Herbstes lädt unsere saisonale Küche dazu ein, sich vom Rhythmus des Sees inspirieren zu lassen.

Francesco und sein gesamtes Team heißen Sie im Schiff am See herzlich willkommen. Wir sind jederzeit gerne für Sie da und setzen alles daran, diesen Moment zu etwas Besonderem zu machen und Ihre Erwartungen bestmöglich zu erfüllen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns und viel Freude beim Entdecken unserer Küche. »



« Entre les derniers parfums de l'été et les premières saveurs de l'automne, laissez-vous porter par une cuisine de saison, au rythme du lac.

Francesco et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue au Schiff am See. Nous sommes à votre entière disposition et mettrons tout en œuvre pour rendre ce moment spécial, agréable et à la hauteur de vos attentes.

Nous vous souhaitons un merveilleux moment à notre table et une belle découverte de notre cuisine. »

MENU SCHIFF



CROSTINI

Crostini aux champignons et fromage de chèvre chaud
Pilz-Crostini mit warmem Ziegenkäse



PESCE DI LAGO

Filets de perche aux chanterelles
Choucroute à la crème et pommes nature
Eglifilets mit Eierschwämmchen
Sauerkraut mit Rahmsauce und Salzkartoffeln



CANNOLO ALLA SICILIANA

Classique de la pâtisserie sicilienne, garni de ricotta sucrée et de fruits confits,
parsemé de pistaches et délicatement parfumé à la cannelle
Gefülltes sizilianisches Gebäck (ein sizilianischer
Patisserie-Klassiker, gefüllt mit gesüsstem
Ricotta-Frischkäse und konfierten Früchten, Pistazien mit Zimtgeschmack)

MENU DEGUSTAZIONE



PROSCIUTTO E FICHI

Jambon cru aux figues
Rohschinken mit Feigen



BAULETTI ALL'ASTICE

Bauletti à l'homard
Hummer-Ravioli



PESCE DI LAGO

Filets de perche aux chanterelles
Eglifilets mit Eierschwämmchen



SCALOPPINE DI VITELLO

Escalopes de veau aux bolets
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen



MOUSSE 3 CIOCCOLATI

Mousse aux trois chocolats (noir, lait, blanc) et fruits rouges
Schokoladen Mousse Trilogie (schwarz, hellbraun und weiss) mit roten Beeren

3 - GANG 79
4 - GANG 90
5 - GANG 108

ANTIPASTI



INSALATA

8

Salade Verte
Grüner Salat

INSALATA MISTA

13

Diverses sortes de salade et de crudités
Verschiedene Salate und Rohkostauswahl

CROSTINI

19

Crostini aux champignons et fromage de chèvre chaud
Pilz-Crostini mit warmem Ziegenkäse

PROSCIUTTO & FICHI

32

Jambon cru de Parme, figues, cerneaux de noix, miel et burrata
Rohschinken aus Parma, Feigen, Walnüsse, Honig und Burrata

SAUTÉ DI COZZE

23

Sauté de moules aux tomates cerises, ail et piment, servi avec croûtons
Sautierte Muscheln mit Kirschtomaten, Knoblauch, Piment
und gerösteten Brotwürfeln

ZUPPA



MINISTRONE

15

Minestrone (Soupe de légumes et légumineuses à l'Italienne)
Minestrone (Gemüsesuppe mit Hülsenfrüchten nach italienischer Art)

FOCACCIE



AL SALE & ROSMARINO

9

Pâte à pizza levé, fleur de sel, huile d'olive extra vierge et romarin

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, extra natives Olivenöl und Rosmarin

AL POMODORO

12

Pâte à pizza levé, tomates, l'huile d'olive, ail, origan et basilic

Pizzateig, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum

BOLOGNA

24

Pâte à pizza levé, fleur de sel, pesto de pistaches, mortadella, roquette, burrata et granulé de pistaches

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, Pistazienpesto, Mortadella, Rucola, Burrata und Pistazien-Streusel

PARMA

25

Pâte à pizza levé, fleur de sel, jambon cru de Parme 24 mois

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel und Parmaschinken (24 Monate gereift)

PRIMI PIATTI



PACCHERI SCARPARIELLO

25

Gros maccheronis, coulis de tomates cerises, ail,
piment, beurre et Parmigiano Reggiano
Grosse Röhrennudeln, Kirschtomaten-Coulis,
Knoblauch, Piment, Butter und Parmigiano Reggiano

RISOTTO FICHI

29

Risotto aux figues, gorgonzola, saucisse grillée
piquante et miel
Risotto mit Feigen, Gorgonzola, pikanter Grillwurst
und Honig

BAULETTI ALL'ASTICE

32

Gros raviolis farcis à l'homard, sauce aux tomates
cerises et langoustines
Riesenravioli mit Hummerfleisch gefüllt,
Kirschtomatensauce und Langustinen

GNOCCHI ALLE VONGOLE

30

Gnocchi aux vongoles, courgettes et fromage
pecorino (brebis)
Muschel-Gnocchi, Zucchini und Schafskäse

SECONDI PIATTI



FILETTI DI PERSICO

38 - 42

Filets de perche (180gr. / 250gr.) sautés au beurre maison
accompagné de pommes vapeurs et légumes du moment
(Filets de perche: EE ou selon arrivage)

Eglifilets (180gr. / 250gr.) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert
Gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages
(Eglifilets: EE oder wie geliefert)

Supplément sauce aux chanterelles – CHF 5
Aufpreis für Pfifferlingsauce – CHF 5

ROSSINI DI MARE

48

Tournedos de lotte façon Rossini (poêlé au beurre, escalope de foie gras, sauce Marsala et truffes noires), choucroute à la crème et risotto au Parmigiano
Seeteufel-Tournedos Rossini (in Butter gebraten, mit Gänseleber, Marsala-Sauce und schwarzen Trüffeln), Rahmsauerkraut und Risotto mit Parmigiano

GAMBERONI ALLA PIZZAIOLA

38

Gamberoni alla Pizzaiola: crevettes géantes aux tomates cerises, câpres, origan frais et olives noires, servies avec spaghetti à l'ail, huile et piment
Riesengarnelen in würziger Kirschtomatensauce nach neapolitanischer Art, Kapern, frischer Oregano, schwarze Oliven, serviert mit rassigen Knoblauchspaghetti

SCALOPPINE DI VITELLO AI PORCINI

48

Escalopes de veau aux bolets, risotto au parmesan
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen und Parmesan-Risotto

STINCO D'AGNELLO

42

Souris d'agneau braisée au Pinot Noir, écrasé de pommes de terre et haricots verts à l'ail
In Pinot Noir gebratene Lammhaxe, Kartoffelpüree und Bohnen mit Knoblauch

BAMBINI



PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

Pennettes au beurre ou à la crème ou à la sauce tomate

Pennettes mit Butter oder Rahmsauce oder Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO E PATATINE

15

Nuggets de poulet et pommes frites

Pouletnuggets und Pommes Frites

PERSICO FRITTO

15

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes frites

Frittierte Eglifilets, Tartarsauce und Pommes Frites

PIZZA PINOCCHIO

15

San Marzano, Fior di latte, jambon ou champignons

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken oder Champignons

Servis uniquement aux enfants jusqu'à **12 ans**.

Nur für Kinder bis **12 Jahre**.

PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA

16

San Marzano, Fior di latte, basilic et origan

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, frischem Basilikum und Oregano

MARINARA

14

San Marzano, ail, origan

San Marzano-Tomate, Knoblauch und Oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, champignons de Paris

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Champignons

NAPOLETANA

23

San Marzano, Fior di latte, filets d'anchois, câpres et basilic

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Sardellenfilets, Kapern und Basilikum

HAWAI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc et ananas

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Ananas

DIAVOLA

24

San Marzano, Fior di latte, oignons rouges, piment et salami Ventricina

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, rote Zwiebeln, Chili und Ventricina-Salami

QUATTRO STAGIONI

26

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, poivrons, champignons de Paris, artichauts, olives et basilic

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken, Peperoni, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum

VEGETARIANA

26

San Marzano, Fior di latte, aubergines, poivrons et courgettes rôties, basilic et tomates cerises

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchini, Kirschtomate und Basilikum

QUATTRO FORMAGGI

24

Blanche: Fior di latte, Gorgonzola, fromage de chèvre et copeaux de parmesan

Weisse Pizza: Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesanspäne

Petite Pizza 2 CHF de réduction

kleine Pizza: CHF 2 günstiger

PIZZE SELEZIONE



BUFALINA

26

San Marzano, Mozzarella de Bufflonne (sans lactose), basilic et tomates cerises

San Marzano-Tomate, laktosefreie Büffelmozzarella, Basilikum und Kirschtomaten

MISS ITALIA

32

San Marzano, Mozzarella de bufflonne (sans lactose) roquette, jambon cru de Parme

24 mois, copeaux de parmesan, tomates cerises, burrata et huile aromatisé

à la truffe blanche

San Marzano-Tomate, laktosefreie Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken

(24 Monate gereift), Parmesanspäne, Kirschtomaten, Burrata und weisses Trüffelöl

HEIDI

30

Blanche: Fior di latte, fromage de chèvre, roquette, noix, jambon cru de parme 24 mois, carpaccio de poire et miel

Weisse Pizza: Fior di Latte, Ziegenkäse, Rucola, Nüsse, Parmaschinken (24 Monate gereift), Birnen-Carpaccio und Honig

DOLCEZZE



MOUSSE 3 CIOCCOLATI

13

Mousse aux trois chocolats (noir, lait, blanc) et fruits rouges
Schokoladen-Mousse-Trilogie (schwarz, hellbraun und weiss) mit roten Beeren

TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu
Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

PROFITEROLES

15

Profiterole à la glace vanille et coulis de chocolat chaud
Schokoladen-Windbeutel mit Vanilleeis und warmer Schokoladencreme

TORTA DELLA NONNA

15

Torta della nonna et glace au caramel salé
Grossmutter's Torte mit salzigem Karamel-Eis

BABBA' ALL'UVA

13

Babà au raisin
Rosinen-Babà (Hefeteig Napfkuchen)

CANNOLO ALLA SICILIANA

16

Cannolo alla Siciliana (classique de la pâtisserie sicilienne, farci de ricotta sucrée et de fruits confits, pistaches parfumées à la cannelle)
Gefülltes sizilianisches Gebäck (ein sizilianischer Patisserie-Klassiker, gefüllt mit gesüsstem Ricotta-Frischkäse und konfierten Früchten, Pistazien mit Zimtgeschmack)

I GELATI

4,5

Boule de glace au choix :

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

Kugel Eis nach Wahl:

Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior di latte,
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie, Mandarin und Stracciatella

FORMAGGI



FORMAGGI

13 - 18

Assiette de fromage 3 ou 5 sortes

Käseteller 3 oder 5 Sorten

LE COPPE



COUPE DANEMARK

12

Glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly

Vanilleeis, warme Schokoladensauce und Rahm

COUPE COLONEL

15

Sorbet au citron, zestes de lime et vodka

Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

COUPE CAFE-GLACE

13

Café glacé, glace fior di latte, espresso et crème chantilly

Eiskaffee, Fior di Latte-Eis, Espresso und Rahm

COUPE NOUGAT

16

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

Fior di Latte-Eis, leicht gesalzenes Caramelleis, Haselnusseis, Caramelsauce und Nougat

AFFOGATO AL CAFFE

9

1 boule de glace au choix arrosée d'un espresso

Supplément Amaretto: CHF 6

1 Kugel Eis nach Wahl, im Espresso schwimmend

Zuschlag für Amaretto: CHF 6

QUALITA' SCHIFF



OLIO D'OLIVA DU SCHIFF

Est une huile AOP 100% italienne extraite d'olives provenant de producteurs des Pouilles, sélectionnés et contrôlés, sains, certifiés et bons : Le goût de notre huile est délicat et intense, pour donner une saveur particulière à chaque plat.

"Olio d'oliva du Schiff" ist ein 100% italienisches Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (PDO), das aus Oliven ausgewählter und kontrollierter Produzenten in Apulien gewonnen wird. Der Geschmack unseres Öls ist delikat und intensiv, um jedem Gericht einen besonderen Geschmack zu verleihen.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Acetaia Malpighi de Modène est à la fois la plus ancienne et la plus importante des Acetaia de vinaigre balsamique. Dès 1850, Pietro Malpighi a commencé à vendre de manière sélective à des tiers le vinaigre balsamique qu'il conservait dans sa famille. C'est ainsi qu'a commencé la commercialisation de ce produit des familles distinguées de Modène, qui était à l'origine un trésor familial.

Die Acetaia Malpighi aus Modena ist die älteste und zugleich bedeutendste Balsamico Acetaia. Bereits 1850 begann Pietro Malpighi seinen, in der Familie gehüteten Balsamico, selektiv an Dritte zu verkaufen. Damit begann die Kommerzialisierung dieses Produktes der vornehmen Modeneser Familien, welches ursprünglich als Familienschatz gehütet wurde.

GELATI

Nos glaces artisanales sont produites par notre partenaire et ami Giuseppe de la Gelateria Intrigo à Fribourg. Il possède la recette spéciale de la glace artisanale italienne qui est produite avec du lait suisse.

Unsere handwerklich hergestellten Eissorten werden von unserem Partner und Freund Giuseppe der Gelateria Intrigo in Freiburg hergestellt. Er besitzt das Spezialrezept für hausgemachtes italienisches Eis, welches aus Schweizer Milch hergestellt wird.

CARAFFE D'EAU

Dans un souci de qualité et de durabilité, nous ne servons pas d'eau du robinet en carafe.

Nous proposons une eau microfiltrée sur place, plate ou pétillante, au prix de CHF 6.- pour 75 cl.

Us Gründ vo Qualitää und Nohhaltigkeit serviere mir kei Hahnewasser i de Karaffe.

Mir biete es vor Ort mikrofiltriertes Wasser a, still oder mit Kohlensäure, zum Priis vo CHF 6.- pro 75 cl.

ALLERGIE



Nos collaborateurs se tiennent à disposition pour vous renseigner sur les allergènes et les intolérances

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene und Intoleranzen zu informieren.

PROVENIENZE



PESCI - POISSONS - FISCH

- Persico - Perche - Egli: EE / RU
- Polipo - Poulpe - Oktopus: Maroc
- Gamberi - crevettes - Riesenkrevetten: Argentine
- Sandre - Zander: PL
- Lotte - Seeteufel: Islande
- Vongole - Muscheln: Pays-Bas
- Langoustines - : Danemark

CARNI - VIANDES - FLEISCH

- Manzo - Boeuf - Rindfleisch: CH - PY
- Vitello - Veau - Kalb: CH
- Pollo - Poulet - Hähnchen: CH - France
- Tartare de Boeuf: Italie - Suisse
- Agneau - Lamm: UK

PANE - PAIN - BROT: CH