



Ägerisee
Schifffahrt



GASTRO ÄGERISEE

Köstliche Gaumenfreuden

Apéro- und Menüvorschläge 2024



GESCHMACKSBOUQUETS AUF DEM ÄGERISEE.
FÜR SIE ANGERICHTET.



SORGEN SIE FÜR KULINARISCHE BEGEISTERUNGSWELLEN AUF IHRER EXTRAFAHRT

Herzlich willkommen bei der GASTRO ÄGERISEE, dem Bordcatering-Team der Ägerisee Schifffahrt.

Wie der See ist auch unsere Küche: klein, aber grossartig. Nehmen Sie Platz und geniessen Sie mit Ihrer Gesellschaft attraktive Apéros, meisterhafte Menüs oder zünftige Zvieriplättli. Und als Beilage servieren wir Ihnen den traumhaften Blick auf den Ägerisee und die umliegende Bergwelt.

Mit Freude komponieren wir für Sie individuelle Köstlichkeiten und schaffen ein Ambiente, in dem Sie sich so richtig wohlfühlen.

Gerne stehen wir Ihnen für den kulinarischen Teil Ihres Ausfluges mit Ratschlägen und Empfehlungen zur Seite.

En Guete!

Ihr GASTRO ÄGERISEE Team



APÉROS
Kreative Köstlichkeiten

Ob klein oder gross: Unsere ausgewählten Apéros sind einfach zum Anbeissen. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit immer wieder neuen, überraschenden Gaumenfreuden.

Apéropauschalen (exkl. Getränke)

Buchbar ab 10 Personen

Morgarten-Apéro

Laugensilserli mit Forellenmousse
Mozzarella-Cherry-Tomatenspiessli
Blätterteiggebäck

Apéro-Snacks pro Person 15.50

La Fabouleuse

Schinkengipfeli, Chäschüechli
Frühlingsrollen mit sweet + sour Sauce
Gemügesticks mit Dips

Apéro-Snacks pro Person 14.50

Ägerisee-Apéro

Raurlachs- und Rauchforellenmousse-Brötchen
Lauchquiche
Früchte-Käse-Spiessli

Apéro-Snacks pro Person 17.00

Nüssli, Chips pro Person 3.50

Blätterteiggebäck, Apéro-Snacks pro Person 6.00

Gemügesticks roh, mit Dip pro Becher 6.00

Dazu passt ein spritziger Weisswein, Prosecco, Orangenjus und Mineralwasser.

Die Getränke werden jeweils nach Verbrauch verrechnet.

Gerne stellen wir für Sie einen individuellen Apéro zusammen.



MENÜS
Geschmackvolles zum Gestalten

Was immer Ihnen am liebsten ist: Wir kombinieren stets so, dass Sie alle Speisen nach Wunsch zusammenstellen können. Schwebt Ihnen eine spezielle Idee vor? Gerne kreieren wir Ihr persönliches Menü.

Menü 1

Leichte Tomatensuppe mit Basilikum

Zartes Schweinssteak mit Calvadosauce
Kartoffelgratin, Gemüsegar nitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace

45.50

Menü 2

Blattsalat mit Pilzen

Rindsbraten im Rotwein geschmort,
Butterspätzli, Gemüseauswahl

Caramelköpfl i

52.50

Menü 3

Gemischter Salat

Rindsgeschnetzelt es nach Bauernart
Nüdeli, Gemüsebeilage

Vanilleglacé mit heissen Beeren

47.50

Menü 4

Gemischter Salat

Spaghetti-/Pasta-Plausch
Tomaten-, Carbonara-, Kräutersauce

Hausgemachtes Tiramisu

34.50



Menü 5

Blattsalat mit Lachsstreifen

Felchenfilets gebraten nach Müllerin Art

Salzkartoffeln

Sauce Tartar

Gemischte Glacé mit Rahm

48.50

Menü 6

Blumenkohlcrème

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

Rösti, Saisongemüse

Apfelchüechli mit Vanillesauce

54.00

Menü 7

Tomatensalat mit Mozzarella

Pouletgeschnetzeltes Thai Currysauce

Basmatireis, Früchtégarnitur

Fruchtsorbet

41.50

Menü 8 «Ägerisee Genuss»

See-Gruss mit 1 Glas Prosecco

Geräuchertes Forellenmousse auf Laugen-Silserli

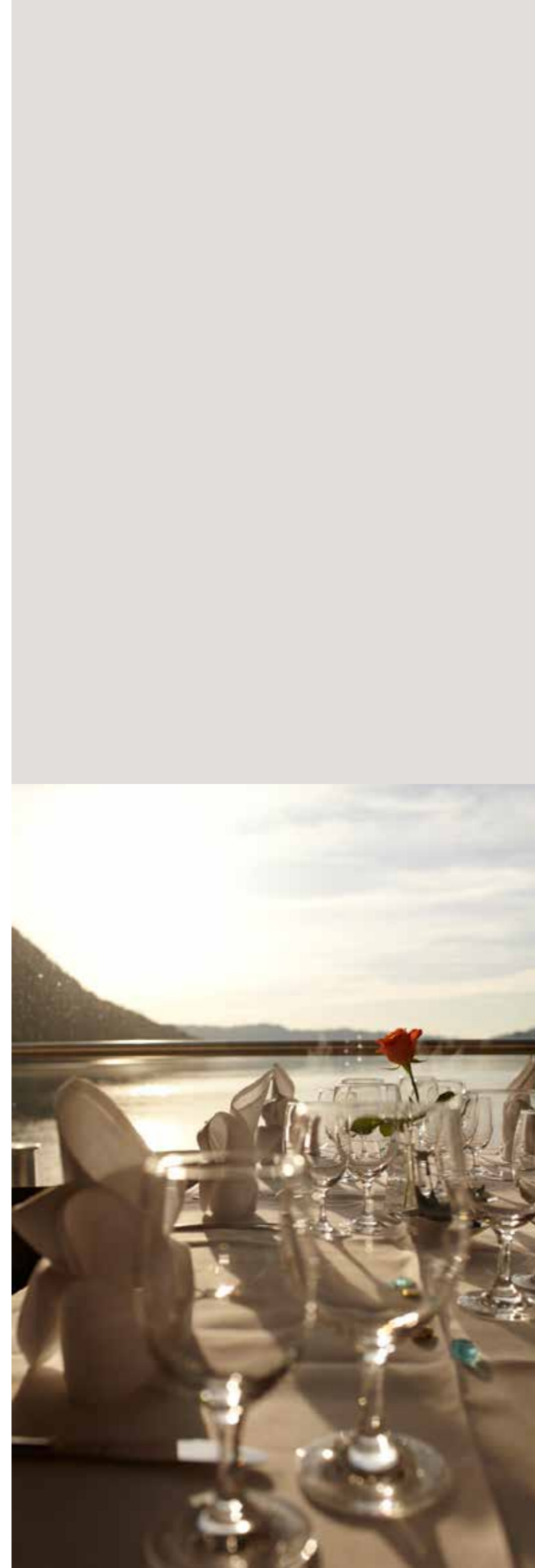
Schweinsfilet am Stück gebraten

an Zwetschgenrahmsauce

mit Butternudeln und Gemüsevariationen

Zitronensorbet mit Aperol

65.00



Käsefondue oder Raclette à discrétion

mit Käse aus der Milchmanufaktur Einsiedeln

dazu Mixed Pickels und Gschwellti

39.00

Fondue Chinoise à discrétion

mit Rind-, Schweize- und Trutenfleisch,

diverse Saucen und Beilagen

51.50

Menü Vegetarisch / Vegan

Gemischter Salat

Vegetarisches Thaicurry

mit Wildreis

Zitronensorbet

34.50



4-Gang-Menü A

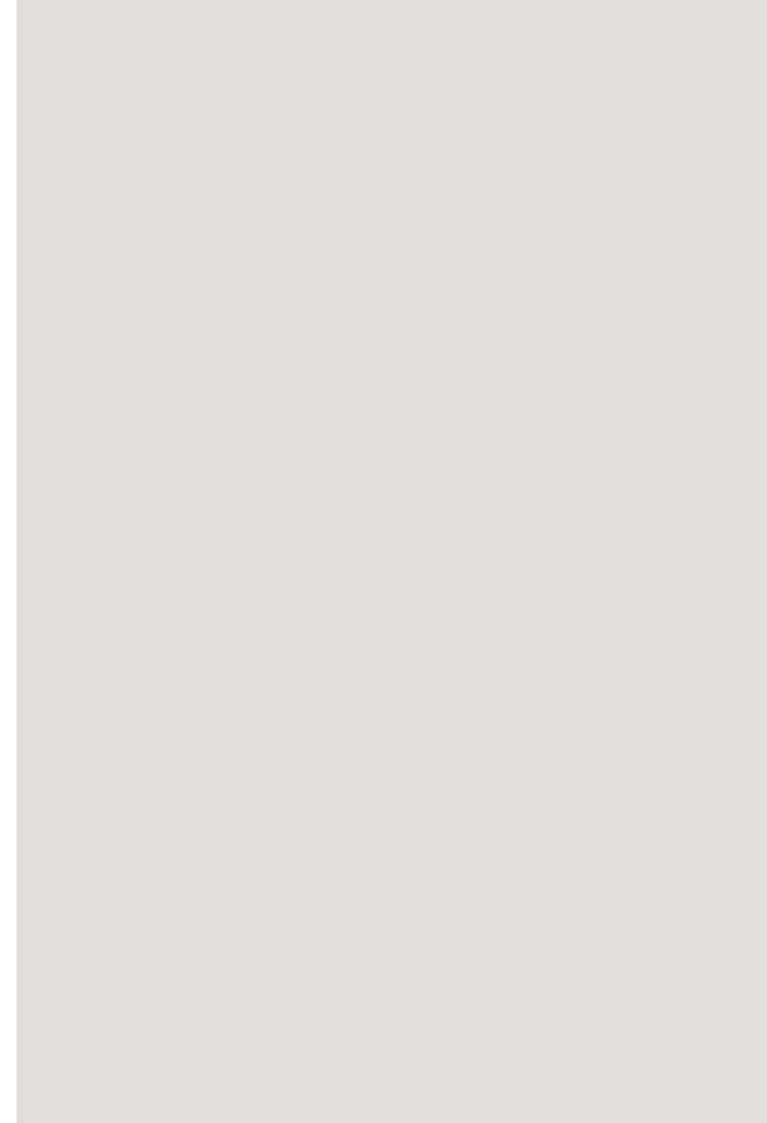
Nüsslisalat
mit Trockenfleisch und Hobelkäse-Spänen
an Honig-Balsamico-Dressing

Bouillon mit Flädli

Rindsmedaillon
Sauce Bernaise
Gemüse Trio
Kartoffelgratin

Coupe «Heisse Liebe»

84.00



4-Gang-Menü B

Broccolicrème
mit Rahmhäubchen

Fischfilet pochiert
an Champagnerrahmsauce
Spinat
Reis

Kalbscarreebraten
an Orangensauce
Blumenkohl
Karotten Hausart
Butternudeln

Trauben-Sorbet
mit Prosecco

82.00



Ein edler Tropfen macht jeden Ausflug zum Höhenflug. Deshalb servieren wir Ihnen auch im Weinglas Himmlisches. Ob rot oder weiss, lassen Sie sich von Geschmack, Farbe und Abgang überzeugen. Auf Ihr Wohl!

Rotweine (70 - 75 cl)

Baiocco Ticino DOC Merlot 48.50

Guido Brivio, Tessin
Vinifiziert aus den erlesensten Merlot Trauben rund um Bellinzona. Dunkle Beerendaromen mit einem Duft von Zedern und schwarzer Schokolade. Harmonischer und voller Körper.

Ripasso Valpolicella DOC Superiore 59.50

Tinazzi, Veneto, Italien
Warme Eleganz, süsse, reife rote, braune Frucht. Am Gaumen maskuliner Charme, weich und herb, wunderschöne reife ins Braune gehende satte, süsse Frucht, herbe, frische Eleganz.

Crianza Conde de Siruela 54.00

Crianza Conde de Siruela Ribera del Duero, Spanien
Denominación de Origen
Schwarzkirschenfarbig, der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Schokolade. Am Gaumen sehr fleischig und saftig, dichte Frucht mit Noten von Kakao und Vanille, feinwürzig.

Weissweine (70 - 75 cl)

St. Saphorin Les Tourelles 48.00

Les Tourelles, Waadt
Helles Goldgelb. Fruchtig-floral in der Nase mit intensiven Aromen nach gelben Steinfrüchten. Gehaltvoll am Gaumen. Frisch und fruchtbetont mit angenehmer Säure und geschmeidiger Textur.

Petit Arvine AOC 55.50

Cave Bernunes, Wallis
Hellgelb intensiver Geschmack, an exotische Früchte erinnernder Duft, etwas Ananas und Limone. Vollmundig, erfrischend und lebendig mit mineralischen Geschmacksnoten.

Roero Arneis 48.00

Moretti, Piemont
Helles, brillantes, klares Zitronengelb mit grüngräulichen Reflexen. Typisches Bukett, reife Äpfel, zarte Kräuternote
nach Melisse, delikate Würze, floral (weisse Blüten) mit einem erdig-duftigen Akzent.

Offene Weine

	1 dl	5 dl
Weissweine		
Piacere Weiss, Waadt	6.50	29.50
Merlot Bianco, Ticino	6.50	29.50
Roséwein		
Oeil de Pedrix, Waadt	6.50	29.50
Rotweine		
Piacere Rot, Waadt	6.50	29.50
Merlot Rosso, Ticino	6.50	29.50

Schaumwein

Prosecco Spumante Dry DOC Tondo	47.00
Veneto, Italien	
Lebhaftes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage. Leicht aromatisch mit Noten nach Apfel und weißen Blumen. Besonders weich und elegant lieblich.	

WEINE UND
SPRITZIGES
Grossartiges im Glas



Dank grosser Auswahl und erstklassigem Service stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Gäste nie auf dem Trockenen sitzen.

Getränke

Süssgetränke

Mineral mit & ohne KS, Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, Citro, Apfelschorle, Eistee	50 cl	6.00
Schweppes Tonic	20 cl	5.00
Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 lt	12.00
Rivella rot	1 lt	12.00
Coca Cola	125 cl	13.50

Bier / Most

Baarer Hopfenmandli	50 cl	6.50
Baarer Hopfenmandli	33 cl	5.40
Panaché	33 cl	5.40
Bier alkoholfrei	33 cl	5.40
Most mit o. ohne Alkohol	50 cl	6.40

Kaffee / Tee / Milchgetränke

Kaffee crème, Espresso, Schale, diverse Tee		4.90
Doppelter Espresso		6.90
Cappuccino		5.40
Ägerisee Schiff-Kaffee		8.50
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	2 dl	4.90
Corretto Grappa		7.00
Kaffee fertig Schnaps / Schnaps / Kräuter / Zwetschgen		5.90
Kaffee Kirsch fertig (Crème-Kirsch)		5.90

Aperitifs

Cüpli Prosecco	1 dl	9.00
Gespritzter Weissler	1 dl	7.50
Aperol Spritz / Hugo		10.50
Sanbitter		5.00
Orangenjuss	2 dl	6.00
Campari	23 %vol. 4 cl	7.50
Campari Orange	23 %vol. 4 cl	8.50
Cynar	16.5 %vol. 4 cl	7.50
Cynar Orange	16.5 %vol. 4 cl	8.50
Martini Bianco	15 %vol. 4 cl	7.50

Branntweine

Kirsch	40 %vol. 2 cl	5.50
Williams	40 %vol. 2 cl	7.50
Trester, Chrüter	43 %vol. 2 cl	5.00
Zwetschgen, Pflümüli	40 %vol. 2 cl	5.00
Grappa	40 %vol. 2 cl	6.00
Calvados	40 %vol. 2 cl	7.80
Vieille Prune	41 %vol. 2 cl	7.80
Marc de Bourgogne	40 %vol. 2 cl	7.80
Rémy Martin	40 %vol. 2 cl	8.80
Baileys	17 %vol. 4 cl	7.50

GETRÄNKE

Vortreffliches für den Durst

WICHTIGES
Für ein gutes Gelingen

Nehmen Sie vor der Bestellung Kurs auf die allgemeinen Hinweise.

Informieren Sie uns vor dem Anlass

Menüwahl

Die angegebenen Gastronomie-Preise sind Richtwerte für eine Gesellschaft ab 25 Personen und bei einheitlicher Menüwahl gültig. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, uns die Menüwahl für Ihre Gruppe bis spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Gerne stellen wir Ihnen ebenfalls für eine kleinere Gästezahl ein kulinarisches Angebot zusammen.

Personenzahl

Bitte teilen Sie die genaue Personenzahl bis fünf Arbeitstage vor dem Anlass mit. Die definitive Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl werden wir nach der Fahrt verrechnen. Zusätzliche Gäste werden zum selben Preis in Rechnung gestellt oder vor Ort an der Schiffskasse bezahlt.

Gerne organisieren wir für Sie

Tischdekoration

Blumenarrangements, Kerzen, Menüdruck mit Logo und Tischwäsche auf Anfrage.

Nachservice

Ein Nachservice ist jederzeit möglich nach Wunsch und Absprache. Pro Person CHF 5.00

Was Sie sonst noch wissen sollten

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF). Gültig ab Januar 2024 inkl. der aktuell gültigen MwSt. Rechnungen bitten wir Sie innert 10 Tagen zu begleichen.

Annullierung / AGB

Es gelten dieselben Vertragsbedingungen wie bei der Ägerisee Schifffahrt AG (siehe www.aegerisee-schifffahrt.ch/agb)

Unsere Crew freut sich, Sie und Ihre Gäste an Bord zu verwöhnen.

Gerne besprechen wir Ihren Anlass. Zu Wasser, zu Land oder am Telefon unter 041 750 12 91.

GASTRO ÄGERISEE

Kontaktperson Erika Berger
aegerisee@hotel-morgarten.ch
www.aegerisee-schifffahrt.ch/gastronomie



Ägerisee
Schiffahrt

GASTRO ÄGERISEE

Hotel Restaurant Morgarten, Sattelstrasse 1, 6315 Morgarten / Oberägeri

Gastgeberin & Kontaktperson Erika Berger

Telefon 041 750 12 91

aegerisee@hotel-morgarten.ch, www.aegerisee-schiffahrt.ch/gastronomie