

# **GASTRO ÄGERISEE**

Köstliche Gaumenfreuden  
Apéro- und Menüvorschläge 2025







Geschmacks-  
bouquets  
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 fein. Nehmen Sie Platz und geniessen Sie mit Ihrer Gesellschaft attraktive Apéros, meisterhafte Menüs oder feine Zvieriplättli. Als Beilage servieren wir Ihnen den traumhaften Blick auf den Ägerisee und in 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 Ausflugs mit Tipps und Empfehlungen zur Seite.

En Guete!

Ihr GASTRO ÄGERISEE Team





Unsere auserlesenen Apéros, ob klein oder gross, versprechen Genussmomente. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit überraschenden Gaumenfreuden.

## Apéropauschalen (exkl. Getränke)

Buchbar ab 10 Personen

### Morgarten-Apéro

Roulade mit Forellenmousse  
Mozzarella-Cherry-Tomatenspiessli  
Blätterteiggebäck  
Apéro-Snacks pro Person 15.50

---

### Apéro-Hit

Foccacia mit Olivenöl  
Eingelegtes Gemüse  
Oliven und  
Ägeritaler-Hartkäse pro Person 13.50

---

### La Fabouleuse

Pizza  
Schinkengipfeli, Chäschüechli  
Gemüsesticks mit Dips  
Apéro-Snacks pro Person 14.50

---

Nüssli, Chips pro Person 3.50  
Blätterteiggebäck, Apéro-Snacks pro Person 6.00  
Gemüsesticks roh, mit Dip pro Becher 6.00

### Ägerisee-Apéro

Rauchlachs-Brötchen  
Roulade mit Forellenmousse  
Lauchquiche  
Früchte-Käse-Spiessli  
Apéro-Snacks pro Person 17.00

---

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

Getränke werden nach Konsumation abgerechnet.

Gerne stellen wir für Sie einen individuellen Apéro zusammen.



Was auch immer Sie bevorzugen: Stellen Sie sich Ihre Gerichte nach Ihrem Geschmack zusammen. Sie haben eine besondere Idee? Wir kreieren gerne Ihr persönliches Menü.

## Vorspeisen

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat mit Lachsstreifen | 16.50 |
| Gemischter Salat                    | 10.50 |
| Saisonale Suppe                     | 9.50  |
| Rindstartar                         | 20.50 |

## Hauptgänge

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweinsfilet im Speckmantel, Portwein-Jus, Gratin und Gemüse             | 38.50 |
| Rindsfilet Kräuterbutter, Pommes Duchesse, Gemüse                         | 59.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart, Nudeln und Gemüse                         | 46.50 |
| Poulet Saltimbocca, Safranrisotto und Gemüse                              | 29.50 |
| Pochierte Bruggli-Forellenfilets, Kräutersauce, Salzkartoffeln und Gemüse | 38.50 |

## Pasta-Plausch

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pasta Monica mit Bio Knospen Qualität aus dem Hause ConSol an Tomaten-, Carbonara-, Kräutersauce | 32.50 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

## Käsefondue à discrétion

mit Käse aus der Milchmanufaktur Einsiedeln  
dazu Mixed Pickels und Gschwellti

39.00

## Fondue Chinoise à discrétion

mit Rind-, Schweine- und Trutenfleisch,  
diverse Saucen und Beilagen

51.50

## Vegi

Ravioli (Ägeritaler-Käse, Gemüse)  
an Kräuterrahmsauce

27.50

Gemüse-Risotto

24.00

## Desserts

Caramelköppli

7.50

Gebrannte Crème

8.50

Schoggimousse

8.50

Kirschtorte

8.80

Coupe Hot Berry

10.50





## 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  |
| Minaral mit/ohne Kohlensäure 1 lt | 12.00 |
| Rivella rot 1 lt                  | 12.00 |
| Coca Cola 125 cl                  | 13.50 |
| Orangensaft 1 lt                  | 14.00 |

### 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 oder ohne Alkohol 50 cl | 6.40 |

### Kaffee / Tee / Milchgetränke

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Kaffee crème, Espresso, Schale, diverse Tee   | 4.90 |
| Doppelter Espresso                            | 6.90 |
| Cappuccino                                    | 5.40 |
| Latte Macchiato                               | 6.50 |
| Ägerisee Schiff-Kaffee                        | 8.50 |
| Ovomaltine / Schokolade warm / kalt 2 dl      | 4.90 |
| Corretto Grappa                               | 7.00 |
| Kaffee fertig Schnaps / Kräuter / Zwetschggen | 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  |
| Orangenjus 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 |
| Zwetschggen, Pflümli 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 |



Gerne servieren wir Ihnen das Gute auch im Weinglas. 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 Beerenaromen 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.

### Crianza Conde de Siruela 54.00

Crianza Conde de Siruela Ribera del Duero, Spanien  
Denominación de Origen  
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

### 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 und klares Zitronengelb. Typisches Bukett, reife Äpfel, zarte Kräuternote nach Melisse, delikate Würze, mit einem erdig-duftigen Akzent.

## Offene Weine

1 dl 5 dl

### Weissweine

Merlot Bianco, Ticino 5.50 29.50

### Roséwein

Oeil de Pedrix, Waadt 5.50 29.50

### Rotweine

Primitivo del Salento 5.50 29.50

## Schaumwein

### Prosecco

Spumante Dry DOC Tondo 48.00  
Veneto, Italien

**Was auch immer Sie bevorzugen – wir personalisieren Ihren Event und machen ihn einzigartig.**

## Unsere Zusatzangebote

### Teelichter

Auf Wunsch können wir Teelichter oder LED-Teelichter auf den Tischen verteilen.

Pro Tisch CHF 4.00

### Menükarte

Wir erstellen Ihnen gerne eine personalisierte Menükarte.

Pro Tisch CHF 5.00

### Saisonale Deko

Gerne finden wir eine saisonal passende Dekoration für Ihren Anlass.

Pro Tisch CHF 20.00

### Weisse Tischtücher und Servietten

Für Ihren besonderen Anlass decken wir gerne mit weissen Stofftischtüchern und -servietten ein.

Pro Person CHF 5.00

### Zapfengeld

Wir halten eine breite Auswahl an Weinen und Champagner für Sie bereit. Entschliessen Sie sich dennoch, Ihren eigenen Wein oder Champagner mitzubringen, erlauben wir uns, Ihnen folgendes Zapfengeld zu verrechnen.

Pro 75 cl Flasche Wein CHF 34.00

Pro 75 cl Flasche Champagner CHF 37.00

### Käsefondue und Chinoise 6er-Set

Gerne bieten wir Ihnen über die Wintermonate Käsefondue und Fondue Chinoise an.

Pro 6er Set CHF 25.00

### Spezialwünsche

Haben Sie eine ausgefallene Idee? Kontaktieren Sie uns, wir sind überzeugt, dass wir eine Idee haben, um Ihrem Wunsch zu entsprechen.

### Stundenlohn Verrechnung

Wir haben folgende Stundelohnansätze, welche Ihnen wie aufgelistet weiterverrechnet werden.

Chef de Service CHF 59.00

Servicepersonal CHF 49.00

Chefkoch CHF 69.00

Koch CHF 55.00

Allrounder CHF 45.00



## 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.

### 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 2025 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](http://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 079 261 78 01.

### GASTRO ÄGERISEE

Kontaktperson Erika Berger  
[gastro-aegeri@gmx.ch](mailto:gastro-aegeri@gmx.ch)  
[www.aegerisee-schifffahrt.ch/gastronomie](http://www.aegerisee-schifffahrt.ch/gastronomie)



Nehmen Sie vor  
der Bestellung  
Kurs auf die  
allgemeinen  
Hinweise.



## GASTRO ÄGERISEE

Warthstrasse 41, 6315 Morgarten / Oberägeri  
Gastgeberin & Kontaktperson Erika Berger  
Telefon 079 261 78 01  
[gastro-aegeri@gmx.ch](mailto:gastro-aegeri@gmx.ch)  
[www.aegerisee-schiffahrt.ch/gastronomie](http://www.aegerisee-schiffahrt.ch/gastronomie)



**Ägerisee**  
Schiffahrt