



Ägerisee
Schiffahrt

Gastronomia Ägerisee

Köstliche Gaumenfreuden – Apéro und Menüs
2017





GESCHMACKSBOUQUETS AUF DEM ÄGERISSEE.
FÜR SIE ANGERICHTET.



SORGEN SIE FÜR KULINARISCHE BEGEISTERUNGSWELLEN AUF IHRER EXTRAFAHRT

Herzlich willkommen bei der Gastronomía Ägerisee, der Bordrestauration 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 Zvierplättli. 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!



Fred und Gaby McCalla-Schürpf und Gastronomía-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)

Innerschwyzzer-Apéro

Sbrinz-Hobelkäse mit Birnenwürfeli Belegte Brötchen Rauchwursthäppli, Apéro-Snacks	pro Person	13.50
--	------------	-------

Fischerinnen-Apéro

Laugensilserli mit Forellenmousse Mozzarella-Cherry-Tomatenspiessli Blätterteiggebäck, Apéro-Snacks	pro Person	12.50
---	------------	-------

La Fabouleuse

Schinkengipfeli, Chäschüechli Frühlingsrollen mit pikanter Sauce Gemüsesticks mit Dips, Apéro-Snacks	pro Person	12.50
--	------------	-------

Ägerisee-Apéro

Rauchlachs- und Rauchforellenmousse auf Salzgebäck, Knoblauchcrevetten- Spiesschen, Früchte-Käse-Spiesschen, Apéro-Snacks	pro Person	15.50
--	------------	-------

Canapées assortiert	1 Stk	4.50
Blätterteiggebäck, Apéro-Snacks	pro Person	5.50
Gemüsesticks roh, mit Dip	pro Glas	5.00

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.

ZNÜNI, ZABIG ODER «ZWÜSCHEDURÄ»

Treffsicheres für jede Tageszeit.



Wir servieren Salate, Fisch oder Fleisch und Desserts der Extraklasse. Damit Sie sich so richtig auf den Hauptgang freuen.

Znüni, Zabig oder «Zwüshedurä»

Schaukel-Buffer (Salatbuffet mit 7 Sorten knackig frischen Salaten, kalter Braten, Fleisch, Schinken, Thonsalat und Käse hübsch arrangiert und garniert)	19.50
Melone mit Rohschinken	14.50
Matrosen-Teller (Trockenfleisch, Aufschnitt, Speck, Käse und Salatgarnitur)	17.00
Rauchfisch-Teller (Lachs, Forellenfilet, Toast und Butter)	19.50
Forellenfilet mit Wacholder geräuchert mit Toast und Butter	15.50
Bündner-Teller, Gross (100 g)	23.00
Klein (60 g)	17.00
Wurstsalat garniert	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	16.50
Portion Rauchschniken	15.50
Käse-Teller (verschiedene Käsesorten, Schwarzbrot)	15.00
Morgartenberg-Teller (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Butter und Schwarzbrot)	18.50
Vitello Tonnato	
Kalbsbraten zart-rosa gebraten, mit feiner Tonnato-Sauce	22.50
Schinken-, Salami-, Käse-Sandwich	7.50
Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Grosser Salatteller mit verschiedenen knackigen Salaten, reichhaltig garniert	14.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.00
Im Ofen gebackener, rassiger Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	16.00
Saftiger gekochter Rauchschniken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	18.50
Blätterteig-Pastetli mit Butterreis und glasierten Rüeblì	15.00
Brötchen, Gipfeli	1.50

Desserts

Früchtekuchen	5.00
Torten	6.50
Echte Zuger Kirschtorte	7.50

Weitere feinste Leckereien wie Glaces/Coupes und Cremes bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Diese Angebote servieren wir ab 10 Personen auf Extrafahrten und auf unseren Kursschiffen. Wünsche und Anregungen zu den verschiedenen Speisen nehmen wir gerne entgegen.



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? Gibt es
etwas, das Sie besonders schätzen? Gerne
schaffen wir Ihr persönliches Menü.

Menü 1

Leichte Tomatensuppe mit Basilikum

Zartes Schweinssteak mit Calvadosauce
Kartoffelstock, Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace oder Zuger Kirschtorte

43.50

Menü 2

Blattsalat mit Pilzen

Rindsbraten im Rotwein geschmort, Butterspätzli,
Gemüseauswahl

Fruchtsorbet

43.50

Menü 3

Felchenfilet auf Gemüsebeet

Rindshuftsteak gebraten, grosser Salatteller, Vollkornbrot

Orangensalat

46.50

Menü 4

Avocados mit Kräutervinaigrette

Frischlachs vom Grill, Zitronenbutter, Perleis, Blattspinat

Gebrannte Creme mit Früchten

40.50

Menü 5

Gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes nach Bauern Art, Gemüsebeilage, Nüdli

Vanilleglace mit heissen Beeren

34.50

Menü 6

Gemischter Salat

Spaghetti-/ Pasta-Plausch
(Tomaten-, Carbonara-, Bolognesesauce)

Hausgemachtes Tiramisu

29.50

Menü 7

Blattsalat mit Lachsrosette, Kräutermeerrettichbrot

Felchenfilets gebraten nach Müllerin Art
Salzkartoffeln, Sauce Tartare

Gemischte Glace mit Rahm

43.50

Menü 8

Bouillon mit Gemüsejuliennes
oder

Brotsuppe mit Kümmel und Käse

Fein geräuchertes Rippli, Salzkartoffeln, grüne Bohnen

Süssmostcreme mit Rahm

35.00

Menü 9

«Lotusgarten»

Bouillon mit Zitronengras und Glasnudeln

Pouletbrüstli «Sweet & Sour»

Parfümreis, asiatisches Gemüse an Sojasauce

Gebackene Banane mit erfrischender Glace

35.00

Menü 10

Klare Gemüsesuppe

Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art
Rösti, Saisongemüse

Apfelhüechli mit Vanilleglace

41.00

Menü 11

Blattsalat mit Röstbrotwürfeli

«Ägerisee-Teller»

Egli- und Felchenfilets gedämpft an Weisswein-Kräutersauce
Butterreis, Gemüsebouquet

Schoggimousse mit Früchtegaritur

49.50

Menü 12

Tomatensalat mit Mozzarella

Pouletbrüstli «Bombay-Style»

Basmatireis, gedünstetes Gemüse

Fruchtsorbet

32.50

Unsere Menüs servieren wir Ihnen auf Extrafahrten ab 10 Personen. Für alle Menüs bieten wir Ihnen einen Nachservice an: Zuschlag CHF 5.00 pro Person.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menü- und Süssspeisen-Vorschläge nach Ihren Wünschen. Vegetarische Menüs auf der Basis Ihrer Wahl je nach Saison und Absprache sind ebenfalls erhältlich.

WEINE UND SPRITZIGES

Grossartiges im Glas.

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

Rotweine (70 – 75 cl)

Maienfelder Bündnerbanner 46.00

Herrschaft, W. Rutishauser

Die ausgesprochen sonnenverwöhnten Blauburgunder-Trauben profitieren sehr häufig vom Föhn. Ein vollmundiger, fleischig-eleganter Wein mit langem Abgang.

Merlot del Ticino DOC Sassariante 46.50

Tessin, Matasci Fratelli

Gekeltert aus den erlesensten Merlot Trauben unter dem Monte Sassariante. Das Produkt ist ein Klassewein mit dunklen Beerenaromen und einem Duft von Zedern und schwarzer Schokolade. Voller und harmonischer Körper, langanhaltendes Fruchtaroma.

Ripasso Valpolicella DOC Superiore 58.00

Italien, Tinazzi

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Intensiv leuchtendes Rubin, Bouquet mit Pflaumen und Amarenenkirschen, leichte Ledernote. Dicht und kraftvoll im Körper, feine Tannine, langes Finish. Perfekt zu kräftigen, herzhaften Speisen.

Ribera del Duero DO 43.50

Spanien, Dominio de Cair

Traubensorte: Tempranillo/Merlot

Schönes glänzendes Sauerkirschrot mit granatrotem Rand. Aroma von Gewürzen und feinen Röstnoten. Eine kräftige Frucht steht im Vordergrund. Würzige Noten wirken nach. Erfrischende Säure. Präsentes Tannin. Ein Langer und anhaltender Abgang.



Weissweine (70 – 75 cl)

Pinot Gris Sunnehalder Weinfeldern 44.00

Thurgau, W. Rutishauser
Diese Thurgauer Spezialität wird aus ausgesuchten Pinot-Gris Trauben gekeltert. Ein Wein mit intensivem Bouquet, kräftig im Geschmack und lang im Gaumen.

St. Saphorin Le Fossoir AOC 46.00

Lavaux, Alain Parisod
Die Chasselas-Trauben für diesen Wein wachsen an steilen Südlagen des Lavaux-Gebietes. Der Wein präsentiert sich rassig, frisch mit elegantem vollmundigem Körper.

Petite Arvine du Valais AOC 47.50

Valais, Joseph Gattlen
Ein Wein, der sich zart und finessenreich präsentiert und eine feine, elegante Würze besitzt. Diese uralte aus Italien stammende Rebsorte gedeiht in der Gegend von Sion und Conthey besonders gut.

Rueda DO Basa Blanco 42.50

Spanien, Telmo Rodriguez
Traubensorte: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc
Strohgelbe Farbe. Aroma nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder. Am Gaumen ein süffig, leicht würzig mit exotischem Touch. Schön fruchtiger Abgang.

Offene Weine

Rotweine

Salvagnin	20 cl	8.50
Salvagnin	50 cl	21.00
Merlot del Ticino Boccale	50 cl	25.00
Cabernet Sauvignon California	50 cl	22.00
Ripasso Le Crosare, D.O.C. Lenotti	50 cl	29.00

Weissweine

Fendant	20 cl	8.50
Fendant	50 cl	21.00
Chablais «District d'Aigle»	50 cl	25.00
Chardonnay California	50 cl	22.00

Prosecco

Prosecco Conegliano Spumante DOC 45.00

Canella Italien
Alle Prosecco-Trauben, die von den Canellas eingekeltert werden, stammen nur aus den besten Zonen von Conegliano. Dieser Prosecco hat eine hellgelbe, brillante Farbe, ist fruchtig, harmonisch und leicht süß mit einer feinen Perlung. Ein rassischer, lebhafter Perlwein.

GETRÄNKE

Vortreffliches für den Durst.

Auch für die Kehle warten wir mit verschiedensten Köstlichkeiten auf. Dank grosser Auswahl und erstklassigem Service stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Gäste nie auf dem Trockenen sitzen.

Getränke

Süssgetränke

Mineral, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot und blau, Citro, Apfelschorle, Eistee	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic	2.0 dl	5.00
Mineral	5.0 dl	6.50
Coca Cola, Rivella rot und blau	1 lt	10.00

Bier / Most

Bier Eichhof Lager	5.0 dl	6.00
Braugold	3.3 dl	5.00
Bier alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Most	5.0 dl	6.00

Kaffee / Tee / Milch

Kaffee crème, Tee crème		4.30
Espresso		4.30
Doppelter Espresso		5.70
Ägerisee Schiff-Kaffee		7.50
Cappuccino		4.70
Ovomaltine warm/kalt	2.0 dl	4.30
Schokolade warm/kalt	2.0 dl	4.30
Corretto Grappa		6.00
Kaffee Zwetschgen / Schnaps / Kräuter fertig		5.70
Kaffee Kirsch fertig (Crème-Kirsch)		5.70

Aperitifs

Cüpli Prosecco	4.0 cl	9.00
Campari	4.0 cl	7.50
Campari Orange	4.0 cl	8.50
Cynar	4.0 cl	7.50
Cynar Orange	4.0 cl	8.50
Vermouth Martini	4.0 cl	7.50
Orangenjus	2.0 dl	5.00

Branntweine

Kirsch Vol 40%	2.0 cl	5.00
Kräuter Vol 43%	2.0 cl	5.00
Trester Vol 45%	2.0 cl	5.00
Zwetschgenwasser Vol 40%	2.0 cl	5.00
Grappa Vol 40%	2.0 cl	5.50
Pflümliwasser Vol 40%	2.0 cl	5.00
Williams Vol 40%	2.0 cl	7.00
Calvados Vol 40%	2.0 cl	7.50
Vieille Prune Vol 41%	2.0 cl	7.50
Marc de Bourgogne Vol 40%	2.0 cl	7.50
Rémy Martin Vol 40%	2.0 cl	8.50
Baileys Vol 17%	2.0 cl	7.00



WICHTIGES
Für ein gutes Gelingen.

Nehmen Sie vor der Bestellung Kurs auf die allgemeinen Hinweise.

Informieren Sie uns vor dem Anlass

Menüwahl

Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass bekannt.

Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, ab 10 Personen ein einheitliches Menü zu bestellen.

Personenzahl

Bitte teilen Sie die genaue Personenzahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Die definitive Personenzahl bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl werden wir nach der Fahrt verrechnen. Zusätzliche Gäste werden zum selben Personenpreis in Rechnung gestellt.

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.

Was Sie sonst noch wissen sollten

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF). Gültig ab 2016 inkl. der aktuell gültigen MwSt. Rechnungen bitten wir Sie innert 10 Tagen zu begleichen.

Annullierung

Es gelten dieselben Vertragsbedingungen wie bei der Ägerisee Schifffahrt AG (siehe Broschüre «Tarife und Details»).

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

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

www.aegerisee-schifffahrt.ch/gastronomie

Gastronomia Ägerisee

Sattelstrasse 1
6315 Morgarten / Oberägeri

Wir
bewegen
ZUG.



Ägerisee
Schiffahrt

Gastronomia Ägerisee

Fred und Gaby McCalla-Schürpf, Sattelstrasse 1, 6315 Morgarten / Oberägeri
Telefon 041 750 12 91, Fax 041 750 59 49
info@aegerisee-schiffahrt.ch, www.aegerisee-schiffahrt.ch