



Herzlich willkommen in unserem Hotel & Restaurant am See!

Geniessen Sie italienische Lebensfreude in traumhafter Lage – ob in unserem stilvollen Restaurant oder auf der grosszügigen Sonnenterrasse mit Blick aufs Wasser.

Unsere Küche verführt Sie mit einer vielfältigen Speisekarte: frisch, saisonal und mit viel Liebe zubereitet.

Freuen Sie sich auf traditionelle italienische Klassiker ebenso wie auf moderne Kreationen, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ernesto Nicastro & Team



Aperitifs

Prosecco	10 cl	7.50
Gespritzter Weisswein süss sauer		7.50
Aperol Spritz		10.50
Campari Orange		10.50
Baby Spirits inkl. Zusatz		7.50
Longdrinks inkl. Zusatz		11.50
Crodino alkoholfrei	17.5 cl	5.50
San Bitter alkoholfrei	10 cl	5.50

Bier/Saft/Diverses

Lager hell	20 cl	3.50
Lager hell	30 cl	4.50
Lager hell	50 cl	5.50
Edelspez	33 cl	5.50
Klosterbräu	33 cl	5.50
Weisser Engel Weizen	50 cl	6.50
Alkoholfrei	33 cl	4.50
Grapefruit alkoholfrei	33 cl	5.00
Möhl Saft alkoholfrei	50 cl	5.50
Möhl Saft trüb	50 cl	6.50
Smirnoff Ice	27.5cl	Vol. Alc. 4% 6.00

Minerale im Offenausschank

	30cl 50 cl
Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	4.50 5.80
Elmer Citro	4.40 5.80
Sinalco Cola	4.40 5.80
Sinalco Cola zero	4.40 5.80
Ice Tea Lemon	4.50 5.80
Haustee Ramseier Minze	4.50 5.80
Orangensaft Ramseier	4.50 5.80
Schorle vom Möhl	4.50 5.80

Minerale Flaschen

Coca Cola	33 cl	4.90
Coca Cola zero	33 cl	4.90
Rivella Rot	33 cl	4.90
Rivella Blau	33 cl	4.90
Sinalco Original	33 cl	4.90
Pepita Grapefruit	33 cl	4.90
Gazosa Chinotto / Limone	35 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.90

Red Bull Dose	25 cl	6.00
---------------	-------	------

Vorspeisen

grüner Salat	8.50
gemischter Salat	10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	10.50
Rucolasalat Cherrytomaten und Grana Padana	12.50
Caprese Tomaten mit Mozzarella	12.50
Bruschetta	12.50
Frittierte Burrata auf Rucola mit Rohschinken und grillierten Pfirsichen	21.50
Wurstkäsesalat einfach	15.50
Wurstkäsesalat garniert	18.50

Pasta

Paccheri, Spaghetti, Penne

Pomodoro	15.50
Aglio, Olio e Peperoncini - Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini	16.50
All`arrabiata - scharfe Tomatensauce	16.50
Boscaiola - Steinpilze, Tomatenrahmsauce, Schweinsgeschnetzeltes	18.50
Alla Salsiccia con Scamorza - Italienische Bratwurst, geräucherter Scamorza-Käse	21.50

Kinderteller

Tomatenspaghetti	10.00
Schnipo	12.50
Pizza Margherita	12.50

Fleisch & Fisch

Piccata vom Schwein auf Tomatenspaghetti	24.50
Scaloppine al limone mit Butternudeln	22.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes	21.50
Entrecote Schiff 180gr überbacken mit Kräuterbutter an Trüffel oder Cafe de Paris	39.50
Rindsfilet 180gr	45.00
Fleischknusperli „al Ernesto“ im Körbli	27.00
Zanderknusperli im Körbli mit Tatarsauce	26.50
Zanderfilet „Schiff“ auf Zitronenrisotto mit Pfefferminze	26.50
Knoblauchcrevetten	22.50
Grillierter Octopus auf Kirchererbsenpüree	24.50

Fitnesssteller

Pouletknusperli	19.50
Crevetten	21.50
Schnitzel paniert	21.50
Zanderknusperli	24.50
Fleischknusperli	27.00
Steinpilze und Crôutons	25.00

Beilagen

Butternudeln	6.00
Bratkartoffeln	6.00
Gemüse	6.00
Pommes Frites	6.00

Fleischdeklaration
Rind I Brasilien
Poulet Schweiz I Brasilien
Fisch I Estland
Entrecote I Uruguay
Schwein I Schweiz
Crevetten I Vietnam

alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Pizza

Margherita - Tomaten & Mozzarella	14.50
Prosciutto - Schinken	16.50
Prosciutto e Funghi - Schinken und Champignons	17.50
Salame Piccante - Scharfer Salami	19.50
Prosciutto di Parma, Rucola, Parmigiano - Parmaschinken, Rucola, Parmesan	27.50
Capriciosa Funghi, Peperoni, Carciofi - Champignons, Peperoni, Artischocken	18.50
Calzone	22.50

Extras

Parma	+ 3.50
Burrata	+ 4.50
extra Zutaten	+ 2.50
kleine Pizza	- 2.50
halbe Portionen	- 3.50
Portion Pommes Frites	7.50

Kleine Karte 14:30h bis 17:30h

Fitnessteller alle	16.90
Wurstkäsesalat einfach	14.50
Wurstkäsesalat garniert	18.00
Knusperli vom Zander	24.50
Fleischknusperli	27.00
Pommes Portion	7.50
Schnitzel Pommes Frites	21.50

Glace I Coupes separate Karte

Offenweine weiss



Féchy - La Côte AOC

Sélection Regli Weine

Glas

5.50

Schweiz, Waadt

Chasselas

Fl. 5dl

22.50

Ein hellgelber Wein mit etwas Grünreflexen, fruchtig und ausgewogen, mit einem zarten Bukett von Birne und Zitrusfrucht. Im Gaumen ist er mild, weich und füllig, mit harmonischer Struktur und einem angenehmen Abgang.



St. Saphorin - Lavaux AOC

J. & M. Dizerens

Glas

6.00

Schweiz, Waadt

Chasselas

Fl. 5dl

25.50

Ein leichter, frischer Weisswein. Dezentos Bouquet. Im Gaumen leicht spritziger Antrunk. Recht weiche, mittelfüllige und harmonische Struktur.



Pinot Grigio - Venezia DOC

Terra Mia

Glas

5.50

Italien, Venetien

Pinot Grigio

Fl. 5dl

22.50

Ein fülliger, frischer Weisswein von klarem Gelb mit einem feinen Bukett von Zitrusfrucht, Lindenblüte und etwas Birne. Im Antrunk ist er leicht spritzig, schön fruchtig und wunderbar harmonisch.

Flaschenweine weiss



Yvorne „Chant des Resses“ - Chablais AOC Artisans Vignerons Yvorne, AV

Flasche

39.00

Schweiz, Waadt

Chasselas

Finesse und Charakter, ein komplexes Bouquet, das Mineralität mit Blumendüften und frischen Hefenoten vermischt. Ein gut strukturierter, raffinierter Wein voller Rasse und mit einem köstlich langanhaltenden, kraftvollen Finale.



Grivò Pinot Grigio - Friuli DOC

Volpe Pasini

Flasche

45.00

Italien, Friuli

Pinot Grigio

Helles Strohgelb; feine, zarte sortentypische Apfel- und Birnenaromen; im Geschmack trocken und geschmeidig mit verführerisch fruchtigen Noten; toller, trinkfreudiger Weisswein mit guter Substanz.



Sauvignon Blanc - AOC Schaffhausen

Regli Weine

Flasche

42.00

Schweiz, Schaffhausen

Sauvignon Blanc

Frische und lebendige Aromen nach Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und Holunder. Überzeugende Eleganz mit einer angenehmen Säure. Der Abgang wird begleitet von seiner Fruchtigkeit.



Camestri Roero Arneis DOCG

Marco Porello

Flasche

38.50

Italien, Piemonte

Arneis

Von hellgelber Farbe; in der Nase komplexes Bouquet mit Noten von Akazienblüten und Honig. Am Gaumen blumig mit gelben Früchten und viel Schmelz.

alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Flaschenwein rosé und Schaumwein



Rosato Negroamaro - Puglia IGT

Feudo Badalà

Flasche

36.50

Italien, Puglia

Negroamaro

Glas

5.50

Ein charaktervoller Rosé aus Apulien mit intensiven Aromen von roten Beeren, Rosenblüten und einem Hauch mediterraner Kräuter. Frisch, harmonisch und mit feiner Würze – ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten.



Prosecco „Costa d’Oro“ brut - Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore

Flasche

49.00

Italien, Prosecco

Glera

Glas

7.50

In der Nase fein und mit einem harmonischen blumigen Charakter; Angenehme, feine Perlage, reich und anhaltend; im Gaumen fein und mit einem harmonischen, blumigen Charakter seltener Feinheit - der Trend-Prosecco, der immer passt.

Flaschenweine rot



Negroamaro - Puglia IGT

Feudo Badalà

Flasche

36.50

Italien, Puglia

Negroamaro

Glas

5.50

Typisch apulisch: Ein kraftvoller Rotwein mit dunklen Beerenaromen, würzigen Noten und einem Hauch von Lakritz. Vollmundig, samtig und mit angenehmer Tanninstruktur – ein idealer Begleiter zu Pasta, Gegrilltem oder reifem Käse.



Essenza - Puglia IGT

Feudo Badalà

Flasche

42.50

Italien, Puglia

Nero di Troia

Tiefrote Farbe mit violetten Noten. Intensive fruchtige Noten in der Nase, Pflaume, reife Kirschen und Zimt Eigenschaften. Anhaltender Geschmack von Sauerkirsche, rund und weich mit eleganten Tanninen.



Valpolicella Ripasso DOC

Cantina Valpantena

Flasche

45.00

Italien, Veneto

Rondinella, Corvina Veronese

Glas

7.50

Ein feiner granatroter Ripasso, der sich ausgewogen und nachhaltig präsentiert. Im Gaumen ist er frisch, aromatisch und harmonisch, mit schöner Fülle und Geschmeidigkeit.



Amarone della Valpolicella DOC

Cantina Valpantena

Flasche

65.00

Italien, Veneto

Rondinella, Corvina Veronese

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig ist dieser typische Amarone. Im Gaumen ist er leicht süsslich, frisch und aromatisch, recht weich, füllig und harmonisch.



Libertà - Toscana IGT

Tenuta Collazzi

Flasche

46.50

Italien, Toscana

Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon

Reife und komplexe Frucht nach Brombeeren, Heidelbeeren mit Schokolade in der Nase. Am Gaumen vollmundig und sehr saftig mit süsslichem Tannin. Ein hervorragender Libertà!



Il Pino di Biserno - Toscana IGT

Tenuta di Biserno

Flasche

99.00

Italien, Toscana

Merlot, Cab. Sauv, Cab. Franc, Petit Verdot

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur.



www.hotelschiff-horn.ch