



**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/Soft/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 Soft alkoholfrei	50 cl	5.50
Möhl Soft 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

Bruschetta 4 Stück	12.00
grüner Salat	8.50
grüner Salat mit Steinpilzen	16.50
grüner Salat mit Crevetten	16.50
Caprese Tomaten mit Mozzarella	12.50
Knoblauchrevetten	16.50
Grillierter Octopus auf Kartoffelstock	22.50
Burrata im Pizzateig mit Parmaschinken	24.50

## Pasta

Spaghetti „Schiff da Ernesto“ Puttanesca mit Octopus oder Crevetten	26.50
Paccheri Salsiccia & Scramosa	28.50
Penne Boscaiola - Steinpilze, Speck, Schweinsgeschnetztes	26.50

## Fleisch

Schnitzel paniert mit Pommes Frites	29.00
Schweinsschnitzel al Limone mit Butternudeln	29.50
Saltimboca vom Kalb mit Safranrisotto	30.00
Piccata vom Kalb mit Tomatenspaghetti	42.50
Entrecôte Schiff 180gr Café de Paris mit Pommes Frites	45.50
Rindsfilet Pfeffersauce 180gr mit Butternudeln	48.50

## Fisch

Tagesfisch auf Anfrage

## Beilagen

Butternudeln / Gemüse / Pommes Frites / Risotto	6.50
---	------

## 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

## Kinderteller

Tomatenpenne	10.00
Schnipo	12.50
Pizza Margherita	12.50

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

## **Dessert**

<b>Tiramisu am Tisch zubereitet</b>	<b>12.50</b>
<b>Millefoglia am Tisch zubereitet</b>	<b>13.50</b>
<b>Schokoladenkuchen</b>	<b>12.50</b>
<b>Apfelkuchen</b>	<b>12.50</b>

## **Glace l 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



<b>Rosato Negroamaro - Puglia IGT</b>	<b>Feudo Badalà</b>	<b>Flasche</b>	<b>36.50</b>
Italien, Puglia	Negroamaro	Glas	5.50

Ein charaktvoller 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.



<b>Prosecco „Costa d’Oro“ brut - Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore</b>	<b>Feudo Badalà</b>	<b>Flasche</b>	<b>49.00</b>
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



<b>Negroamaro - Puglia IGT</b>	<b>Feudo Badalà</b>	<b>Flasche</b>	<b>36.50</b>
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.



<b>Essenza - Puglia IGT</b>	<b>Feudo Badalà</b>	<b>Flasche</b>	<b>42.50</b>
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.



<b>Valpolicella Ripasso DOC</b>	<b>Cantina Valpantena</b>	<b>Flasche</b>	<b>45.00</b>
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.



<b>Amarone della Valpolicella DOC</b>	<b>Cantina Valpantena</b>	<b>Flasche</b>	<b>65.00</b>
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.



<b>Libertà - Toscana IGT</b>	<b>Tenuta Collazzi</b>	<b>Flasche</b>	<b>46.50</b>
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!



<b>Il Pino di Biserno - Toscana IGT</b>	<b>Tenuta di Biserno</b>	<b>Flasche</b>	<b>99.00</b>
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](http://www.hotelschiff-horn.ch)