

# GENUSS

— Speisekarte —



**Bodensee**  
SCHWEIZ. BODENSEE SCHIFFFAHRT

SPEISEKARTE



# APÉRO

## **CHIPS & CO.**

Chips

Nüssli

Salzstängeli

CHF 5.00 pro Person

## **CLASSIC**

Schinkengipfeli

Gruyère-Chäschüechli

Gemüse-Blätterteiggebäck

CHF 8.90 pro Person

## **MEDITERRAN**

Marinierte Oliven

Parmesan-Möckli

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto

Grissini und Landrauschschinken

Zucchetti-Fetasalat im Glas

CHF 14.50 pro Person

## **PARTYBRÖTLI**

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami

CHF 4.50 pro Stück

\*

gefüllt mit Rohschinken, Landrauschschinken oder Rauchlachs

CHF 5.00 pro Stück

## **METERBROTE**

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami

CHF 75.00 pro Stück

\*

gefüllt mit Rohschinken, Roastbeef oder Rauchlachs

CHF 90.00 pro Stück

## **HAFENPLÄTTLI**

mit regionalem Fleisch und Käse

Brot und Butter

CHF 19.50 pro Person

SPEISEKARTE



# APÉRO

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Gurken-Ananassalat  
CHF 3.20 pro Stück

Pilz-Frischkäse auf hausgemachter Focaccia  
CHF 3.20 pro Stück

Marinierter Feta im Zucchettimantel  
CHF 3.50 pro Stück

Rieslingcrèmesuppe in der Espressotasse  
CHF 3.50 pro Stück

Thurgauer Apfelcrèmesuppe in der Espressotasse  
CHF 3.50 pro Stück

Antipasti-Spiessli  
CHF 3.90 pro Stück

Dörripflaume im Speckmantel  
CHF 3.50 pro Stück

Landrauchschinken mit Frischkäse und Kresse  
CHF 3.50 pro Stück

Rindstatar auf hausgemachter Focaccia  
CHF 4.00 pro Stück

Melone mit Rohschinken  
CHF 4.80 pro Stück

Traditioneller Flammkuchen  
CHF 10.50 pro 10 Stück

Rauchlachs-Crêpesroulade mit Limettencrème  
CHF 4.30 pro Stück

Blätterteigkrapfen gefüllt mit Rauchlachs  
CHF 4.50 pro Stück

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce  
CHF 6.00 pro 2 Stück

Mini Fruchtsalat  
CHF 4.00 pro Stück

Mini Thurgauer Süsmostcrème  
CHF 4.00 pro Stück

Mini Schokoladenkuchen  
CHF 4.00 pro Stück

Mini Vanillecrème mit frischen Beeren / Früchten  
CHF 5.00 pro Stück

Mindestbestellmenge pro Komponente 10 Stück



# APÉRO RICHE

## OSTSCHWEIZ

Kartoffel-Apfelsalat mit Buurespeck  
Forellentatar an Dillsauce auf Kräuterbrot  
Gebeizter Saibling an Limettensauce auf Kräuterbrot  
Gemüse-Blätterteiggebäck

\*

Thurgauer Apfelcrèmesuppe in der Espressotasse

\*

Schweinsgeschnetztes mit Kräuter-Kartoffelstock

*Vegetarische Alternative*

Pilzragout mit Kräuter-Kartoffelstock

\*

Mini Thurgauer Süssmostcrème

Mini Schokoladenkuchen

CHF 53.50 pro Person

## MEDITERRAN

Antipasti-Spiessli

Parmesan-Möckli

Blätterteigkrapfen gefüllt mit Rauchlachs

Rindstatar auf hausgemachter Focaccia

\*

Pikante Tomatencrèmesuppe in der Espressotasse

\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille

dazu Spinat-Pinienkernen-Risotto

*Vegetarische Alternative*

Spinat-Pinienkernen-Risotto

\*

Mini Tiramisù

Mini Panna Cotta nach Saison

Mini Aprikosenkuchen

CHF 55.50 pro Person



# APÉRO RICHE

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

### KALTE SPEISEN

Mediterraner Bulgursalat  
auf hausgemachter Focaccia  
CHF 7.50

Melone mit Rohschinken  
CHF 7.50

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit Basilikumpesto  
CHF 8.00

Poulet-Avocadosalat  
auf Blattsalat im Glas  
CHF 12.00

Thunfischtatar mit Chicoréesalat  
an Honig-Dill-Senfsauce  
CHF 15.00

### WARME SPEISEN

Mediterrane Strigoli  
(Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini)  
CHF 9.00

Risotto mit Rauchlachsstreifen  
CHF 11.50

Kalbsbratwurst mit Risotto  
CHF 14.50

Schweinegeschneitztes an Pilzrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
CHF 14.50

Thai-Curry mit Schweizer Pouletfleisch  
serviert mit Reis  
CHF 15.00

### SUPPEN

Rieslingcrèmesuppe  
in der Espressotasse  
CHF 3.50

Pilzcrèmesuppe mit Kräuterschaum  
in der Espressotasse  
CHF 4.50

Karotten-Ingwercrèmesuppe  
mit knusperigem Lauch in der Espressotasse  
CHF 4.50

### DESSERTS

Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)  
CHF 4.50

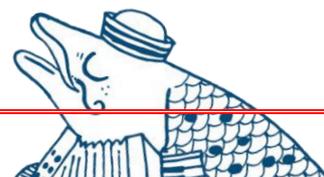
Saisonales Tiramisù  
CHF 6.50

Schokoladenmousse  
mit karamellisierten Haselnüssen  
CHF 6.50

Schwarzwälder im Glas mit Kirschen  
CHF 7.00

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen  
mit Vanilleglacé  
CHF 7.50

Wir empfehlen Ihnen  
mindestens sechs  
Komponenten  
pro Person.





# MENÜS

## **MATROSENMENÜ**

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikumschaum

\*

Gebackener Fleischkäse  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*Vegetarische Alternative*

Appenzeller Käsespätzli

serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

\*

Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)

CHF 34.50 pro Person

CHF 37.50 pro Person (vegetarisch)

## **KAPITÄNSMENÜ**

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons an italienischem Dressing

\*

Kalbsgeschnetzeltes an Balsamicojus  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

*Vegetarische Alternative*

Quorn-Gemüse-Hackbraten an Apfel-Thymianjus  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

\*

Thurgauer Süssmostcrème

CHF 56.00 pro Person

CHF 38.50 pro Person (vegetarisch)

## **SCHIFFERMENÜ**

Thurgauer Apfelcrèmesuppe mit Blätterteigstange

\*

Schweinefilet im Speckmantel mit Thurgadossauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse

*Vegetarische Alternative*

Linsen-Kartoffel-Puffer an Currysauce  
serviert mit saisonalem Gemüse

\*

Schokoladenbrownie mit Baumnüssen und Vanilleglacé

CHF 60.50 pro Person

CHF 44.00 pro Person (vegetarisch)

SPEISEKARTE



# MENÜS

## **BULLAUGENMENÜ**

Roastbeef mit Kräuter-Dip  
und Mixsalat an Vinaigrette

*Vegetarische Alternative*  
Griechischer Salat  
mit Feta an Vinaigrette

\*

Pilzcrèmesuppe mit Kräuter-Croûtons

\*

Schweizer Pouletbrust Suprême im Speckmantel  
serviert mit Rotwein-Risotto und buntem Gemüse

*Vegetarische Alternative*  
Rotwein-Risotto mit Parmesan und Baumnüssen

\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Beeren

CHF 71.00 pro Person  
CHF 56.00 pro Person (vegetarisch)

## **ANKERMENÜ**

Saiblingstatar mit Kräutersalat und Limettendip

*Vegetarische Alternative*  
Randen-Rose mit Kräutersalat  
und Honig-Dill-Senfsauce

\*

Rotkabiscrèmesuppe mit frittierten Käse-Perlen

\*

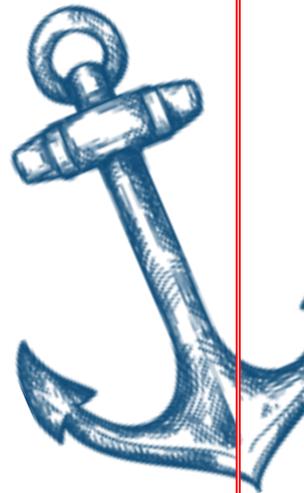
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus  
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

*Vegetarische Alternative*  
Portobello gefüllt mit würzigem Frischkäse  
auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln

\*

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglacé

CHF 76.00 pro Person  
CHF 58.00 Person (vegetarisch)





# MENÜS

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und lange Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zu wählen.

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons  
wahlweise mit französischem, italienischem oder saisonalem Dressing  
CHF 10.50

Hausgemachter gemischter Salat  
wahlweise mit französischem, italienischem oder saisonalem Dressing  
CHF 12.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat  
mit Basilikumpesto und Pinienkerne  
CHF 17.50

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Apfelcrème  
und hausgemachter Focaccia  
CHF 19.50

Bündnerfleischcarpaccio mit Parmesan-Spänen  
und Kräutersalat an italienischem Dressing  
CHF 22.50

### SUPPEN

Rieslingcrèmesuppe mit Knoblauchbrötli  
CHF 10.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikumschaum  
CHF 10.50

Thurgauer Apfelcrèmesuppe mit Landrauchschinken chips  
CHF 10.50

Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Petersilienöl  
CHF 10.50

Pilzcrèmesuppe mit Kräuter-Croûtons  
CHF 11.50

Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchenrahm  
CHF 11.50

Sellerie-Birnencrèmesuppe mit Kräuter-Brioche  
CHF 11.50



# MENÜS

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

### **FLEISCH- UND FISCHHAUPTGÄNGE**

Gebackener Fleischkäse

serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

CHF 18.50

Pouletbrust gefüllt mit Kräutern, Mostbröckli und Frischkäse

serviert mit saisonalem Risotto und buntem Gemüse

CHF 32.50

Niedergegartes Schweinsnierstück mit einer Senf-Honig-Sauce

dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

CHF 34.50

Geschmorter Rindsbraten an Thymianjus

dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse

CHF 36.50

Rindsgeschnetztes Stroganoff

serviert mit Reis und saisonalem Gemüse

CHF 37.50

Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce

serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse

CHF 39.00

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce

serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

CHF 29.50

Gebratenes Forellenfilet mit Safransauce

dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

CHF 32.00

Gebratenes Zanderfilet mit Limettensauce

dazu Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

CHF 33.50



# MENÜS

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

### VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Appenzeller Käsespätzli

serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

CHF 21.50

Kartoffelgnocchi mit Spinat, Cherrytomaten und Pilzen  
an Kräutersauce

CHF 23.50

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce

CHF 24.50

Portobello gefüllt mit würzigem Frischkäse  
auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln

CHF 25.50

### VEGANE HAUPTGÄNGE

Veganes Risotto nach Saison

CHF 21.50

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Reis

CHF 22.00

Linsen-Kartoffel-Puffer an Currysauce  
serviert mit saisonalem Gemüse

CHF 24.00

### DESSERTS

Thurgauer Süssmostcrème

CHF 8.50

Saisonales Panna Cotta

CHF 8.50

Klassisches Tiramisù

CHF 10.50

Frische Früchte mit Vanillecrème und Mandelkrokant im Glas

CHF 10.50

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

CHF 10.50

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet und Schlagrahm

CHF 11.50



# BUFFETS

## **BRUNCHBUFFET**

(ab 20 Personen)

Getränke

Kaffee, Tee, Milch, Schokolade, Ovo,  
Orangensaft und Prosecco

\*

Kaltes Buffet

Verschiedene Brote und Brötchen, Zopf und Gipfeli

Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Nutella

Joghurt, zweierlei Fruchtkompotte, Nüsse und Kerne

Verschiedene Frühstückscerealien

Saisonale Früchte und Antipastigemüse

Regionaler Käseteller, Fleisch- und Fischplatte

\*

Warmes Buffet

Rührei, Röstli, gebratener Speck und Cipollatas

Saisonales Fleischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse

\*

Dessertbuffet

Überraschungs-Desserts

CHF 59.00 pro Person

## **SALATBUFFET**

(ab 20 Personen)

Ein Getreidesalat, zwei saisonale Gemüsesalate und bunter Blattsalat

Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

CHF 22.50 pro Person

## **VESPER-BUFFET**

(ab 20 Personen)

Drei saisonale Gemüsesalate und bunter Blattsalat

Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Käseplatte mit "Scharfer Maxx" Käse,  
Wällächäs, "Alter Schweizer" Käse und Brie  
mit getrockneten Früchten und Nüsse

Fleischplatte mit Landrauchschinken, Chämisalami,  
Mostbröckli, Fleischkäse und Bauernspeck

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

CHF 39.00 pro Person



# BUFFETS

## **PASTA-PLAUSCH**

(ab 20 Personen)

Drei saisonale Gemüsesalate und bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Strigoli mit  
Sauce Carbonara (Schinkenstreifen)

Sauce Bolognese

Tomatensauce

Basilikumpesto

\*

Mini Frischer Fruchtsalat  
Mini Thurgauer Süssmostcrème  
Mini Apfelstreuselkuchen

CHF 57.50 pro Person

## **ITALIENISCHES BUFFET**

(ab 40 Personen)

Antipasti-Gemüse, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto,  
zwei Gemüsesalate und bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Focaccia mit Kräuter-Sauerrahmdip und Tomatensalsa

\*

Rinds-Lasagne

Vegetarische Saisonale Ravioli

Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Mediterranes Pouletragout

Saltimbocca vom Schwein

Lachs und Crevetten mediterrane Art

Risotto und Bramatapolenta

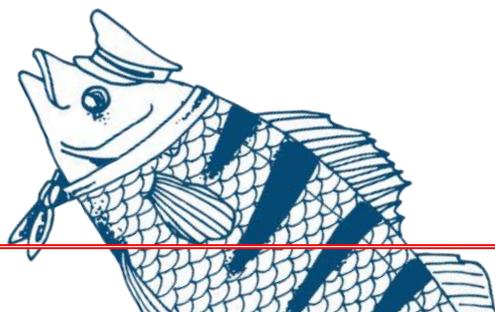
\*

Mini Schokoladenkuchen

Mini Tiramisù

Mini Panna Cotta nach Saison

CHF 75.00 pro Person





# BUFFETS

## **GRILLBUFFET**

(ab 40 Personen)

Ein Getreidesalat, zwei saisonale Gemüsesalate,  
ein bunter Blattsalat und Kartoffelsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcrôutons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Roastbeef am Stück gebraten  
Spareribs vom Schwein  
Pouletbrust, Kalbsbratwurst  
Crevettenspiessli (1 Stück pro Person)  
Grillkäse

\*

Rosmarin-Kartoffeln, mediterranes Gemüse  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch- und Sauerrahm-Sauce  
Hausgemachte Chili- und Classic-Kräuterbutter

\*

Mini Thurgauer Apfelstreuselkuchen  
Mini Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)  
Mini Schokoladenmousse  
1 Kugel Passion Fruit & Mango Sorbet

CHF 95.00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir aus sicherheitstechnischen Gründen keinen Grill im Aussenbereich aufstellen dürfen.  
Das Buffet wird im Schiffsinneren aufgebaut und das Fleisch in der Küche grilliert.



# BUFFETS

## APPENZELER KÄSEFONDUE

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalate und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Appenzeller Käsefondue, Brotmocken  
und ein Gläschen Kirsch pro Person

Beilagenbuffet

Kartoffeln, Essiggemüse, Äpfel- und Birnenstücke, Knoblauchzehen

CHF 44.00 pro Person

## RACLETTE

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalaten und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Drei Sorten Raclettekäse (Nature, Pfeffer und Füürtüfel von der Käserei Studer)

Beilagenbuffet

Kartoffeln, Pommes Chips, Essig- und Antipastigemüse,  
frische Ananas, Champignons, Zwiebelringe, Speck und Cipollata  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Currysauce

CHF 44.00 pro Person

## FONDUE CHINOISE

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalaten und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

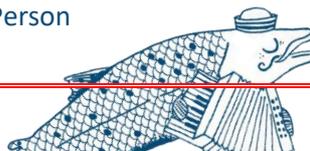
Frisch geschnittenes Rind-, Schweine- und Kalbfleisch

Beilagenbuffet

Reis, Pommes frites, Pommes Chips,  
Broccoli, Blumenkohl und Karottenwürfeln  
Essig- und Antipastigemüse, frische Ananas und Champignons  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Currysauce

(Auf dem MS Rhynegg, MS Rhyspitz, MS Alte Rhy und der Fähre  
werden anstelle von Pommes frites, Kartoffeln serviert)

CHF 55.00 pro Person



Diese  
Winterklassiker sind  
von November bis  
Februar erhältlich.



# DESSERTBUFFET

## **KAFFEE- UND KUCHEN**

Schokoladenkuchen  
Früchtewähe nach Saison  
Apfelkuchen  
Kaffee und Tee à discrétion

CHF 18.50 pro Person  
Zwei Stücke Kuchen pro Person

## **DESSERTZAUBER**

(3 Stück pro Person)  
Mini Schokoladenmousse  
Mini Früchtekuchen nach Saison  
Mini Crema Catalana

CHF 12.50 pro Person

## **DESSERTTRÄUMLI**

(3 Stück pro Person)  
Mini Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)  
Mini Schokoladenkuchen  
Mini Frücthemousse nach Saison

CHF 13.50 pro Person

## **MÖVENPICK GLACÉ**

Glacé oder Sorbet im Becher  
Sorte nach Wahl

CHF 4.50 pro Kugel  
CHF 5.50 pro Kugel mit Rahm

Glacé

Vanille Dream, Caramelita, Swiss Chocolate, Stracciatella,  
Strawberry, Espresso Croquant, Pistachio, Fior di Latte – Swiss Cream

Sorbet

Passion Fruit & Mango, Raspberry & Strawberry

## **KÄSEBUFFET**

Auf Wunsch bieten wir zu jedem Dessertbuffet fünf verschiedene Käse-Spezialitäten mit getrockneten Früchten, Feigensenf und hausgemachtem Balsamico-Zwiebelconfit, zum Aufpreis von CHF 7.00 pro Person, an.

Sollten Sie spezielle Käsewünsche haben, stehen wir für Preisauskünfte gerne zur Verfügung.



# DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

## **ANNULLATIONSBEDINGUNGEN**

Die Annullationsbedingungen finden Sie in unseren Vertragsbestimmungen und Kundeninformationen.

## **MWST**

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

## **AUSWAHL DER SPEISEN**

Die Speisen aus der Bankettkarte werden speziell für Sie bestellt und zubereitet. Daher bitten wir Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens vier Wochen vorher bekannt zu geben.

## **PERSONENZAHL**

Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis zehn Tage vor dem Anlass bekannt. Spätere Abmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

## **ALLERGIEN**

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten frühzeitig mit, damit unsere Küchencrew auf diese eingehen kann.

## **BANKETTESPRECHUNG**

Unsere Dienstleistungen möchten wir Ihnen optimal anbieten. Dazu beraten wir Sie gerne individuell und persönlich. Für Bankettbesprechungen oder Besichtigungen bitten wir Sie um Voranmeldung.

## **ZEITLICHER ABLAUF**

Damit wir Ihre Veranstaltung optimal koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können, bitten wir Sie, uns mitzuteilen, wenn Sie während des Essens Pausen, für Ansprachen oder Darbietungen, wünschen.

## **DEKORATION**

Gerne organisieren wir nach Ihren Wünschen und zum Anlass passende Blumenarrangements. Bitte geben Sie uns Ihre Vorstellungen und Ihr Budget bekannt. Unsere Partnerfloristin aus der Region stellt Ihnen gerne ein Angebot zusammen.

## **MENÜKARTEN**

Auf Wunsch drucken wir Ihnen kostenlos unsere Standard-Menükarten und ergänzen diese gerne mit Ihrem Wunschfoto oder Logo.

## **TORTEN-/ KUCHENGELD**

Für mitgebrachte Torten und Kuchen erheben wir ein Tortengeld von CHF 3.50 pro Person (Gedeck, Service und Abwasch). Bitte teilen Sie uns dies vorher mit.

## **WEIN**

Wir haben für Sie einen Auszug von auserlesenen Weinen zusammengestellt. Möchten Sie den Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche. Bitte teilen Sie uns dies vorher mit.

## **RAUCHFREI**

Unsere Schiffe, das Kornhaus und die Restaurants sind im Innenbereich komplett rauchfrei. Auf den Aussendecks und in den Aussenbereichen ist Rauchen erlaubt.

## **BESCHÄDIGUNG / VERUNREINIGUNG**

Der Kunde haftet für die von seinen Gästen verursachten Schäden und Verunreinigungen. An Wänden und Decken dürfen weder Nägel, Schrauben noch Klebstoff angebracht werden. Das Abbrennen von Feuerwerk an Bord oder im Kornhaus ist nicht erlaubt.

## **HAFTUNG**

Die SBS haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen nur für Schäden, die mit ihrem Betrieb in Zusammenhang stehen. Bei Programmänderungen aus nicht vom Kunden zu vertretenden Gründen verzichtet die SBS auf die Verrechnung von allfälligen Mehrkosten bzw. gewährt bei einem reduzierten Leistungsumfang einen Abzug vom vereinbarten Preis. Jede weitere Haftung der SBS für Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG  
Friedrichshafnerstrasse 55  
8590 Romanshorn  
+41 71 466 78 88  
[www.bodenseeschiffe.ch](http://www.bodenseeschiffe.ch)  
[info@sbsag.ch](mailto:info@sbsag.ch)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.  
März 2024

