

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 Süssmostcrème
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

Schweinegeschnetzeltes 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

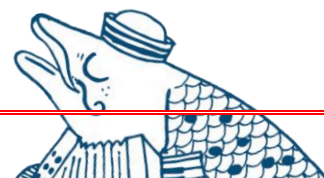
Saisonaes Tiramisù
CHF 6.50

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 Baumüssen 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

*

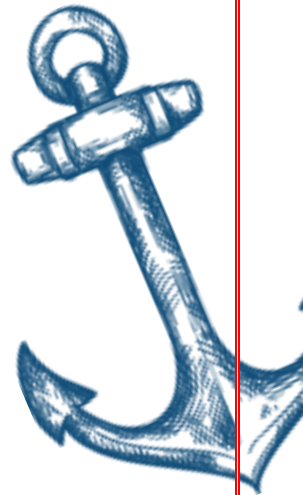
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

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

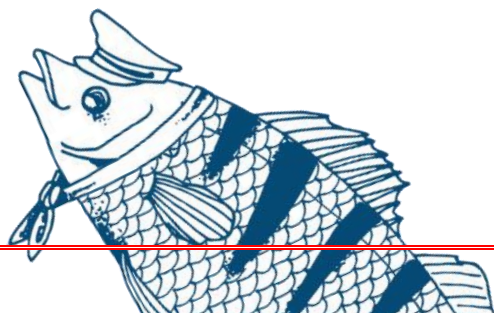
*

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

*

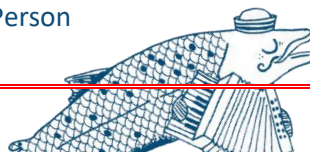
Frisch geschnittenes Rind-, Schweine- und Kalbfleisch

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
info@sbsag.ch

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

