



Herzlich Willkommen im „Schiff“

**Lieber Gast,
Herzlich willkommen in unserem Hotel Restaurant Schiff in Kappel**

Gastfreundschaft hat eine lange Tradition in unserem 1958 erbauten Haus.
Bereits in vierter Generation befindet sich das „Schiff“ in Familienhand.
Neben unserem Restaurant und dem großen Festsaal haben wir uns zum Juli
2019 um acht Hotelzimmer erweitert

Für einen unvergesslichen Aufenthalt sorgen eine regionale und saisonale
Küche mit sehr gutem Ruf und erholsame Nächte in stilvollem Ambiente.
Unsere Gerichte bereiten wir stets mit viel Liebe zum Detail und frischen
Produkten für Sie zu.

Bei Wünschen oder Besonderheiten wie Unverträglichkeiten oder Allergien
sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an.

Schiffs Salatdressing für zu Hause

200 ml – 3,90 €

500 ml – 8,80 €

Unsere Aperitif Empfehlungen

Sommerbrise

(Zitronen, Minze, hausgemachter Ingwer-Zitronensirup, Soda & Sekt)

Südseezauber

(Batida de Coco, Maracujasirup & Ananassaft, Soda)

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe 5,50 €
Consommé de quenelles à la moelle

Pfifferlingcremesuppe mit Kräuteröl 5,80 €
Velouté de girolles à l'huile d'herbes

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller (auch vegan möglich) 4,50 €
Assiette de salade

6 Achatschnecken 7,80 €
mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot
Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés
au beurre maître d'Hotel, toast

Fischteller à la Schiff

*große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten
mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet
mit Räucherlachs und Heilbutt in Honigsenssauce und
geräuchertes Makrelenfilet auf Salatgarnitur* 11,50 €
grosses crevettes frites à la broche dans un enrobage serrano
Servi avec aioli au persil dans un verre
au saumon fumé et flétan à la sauce moutarde au miel et
filet de maquereau fumé sur une garniture de salade

Rindercarpaccio

Kräuter Pesto, Rucola und Parmesanhobel 13,00 €
carpaccio de bœuf
Pesto d'ail des ours, roquette et copeaux de parmesan

Vegetarische Vorspeisenvariation (auch vegan möglich)

*Karamellisierte Ziegenfrischkäse,
mit gebratenen Pfifferlingen, Blattsalate* 12,80 €
fromage de chèvre caramélisé,
aux girolles frites, laitue

Hauptgerichte - plat principal

Argentinisches Rinderfilet

Kräuterbutter und Burgundersauce,

Gemüsevariation, hausgemachte Maccaire Kartoffeln

32,50 €

Filet de boeuf argentin

beurre aux herbes et sauce bourguignonne, Variation de légumes, pommes Maccaire maison

Kleine Portion

21,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder

Röstzwiebeln

Grillgemüse und Pommes-Frites

24,50 €

Rumpsteak argentin au beurre d'herbes ou
oignons rôtis Légumes grillés et frites

Zwei kleine Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce

hausgemachte Spätzle und kleines Gemüsebouquet

23,90 €

Deux petits steaks de veau aux morilles a la creme, Spätzle fait maison et garniture de légumes

Kleine Portion

17,00 €

Schweinefilet an Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen

hausgemachte Kräuterknöpfe und kleines Gemüsebouquet

19,80 €

Filet de porc en sauce crémeuse aux girolles poêlées
boulettes d'herbes maison et petit bouquet de légumes

Kleine Portion

16,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und kleinem Salatteller

14,50 €

Escalope de pork "à la viennoise" avec frites
et petite salade d'accompagnement

Kleine Portion

12,00 €

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit gekochtem Schinken und Goudakäse,

dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln

17,80 €

Cordon bleu de porc, farci de jambon cuit et de gouda,
servi avec pommes de terre Dauphine maison

Hähnchenbrustfilet im Serranomantel

gefüllt mit Tomatenfrischkäse

Bratensauce, hausgemachte Spätzle, kleine Gemüse garnitur 17,80 €

Filet de poitrine de poulet enveloppé de serrano, farci de fromage à la crème aux tomate avec sauce bratens et spaetzle maison, il y a aussi une petite garniture de légumes

Lachssteak im Kartoffelmantel

Zweierlei Dip, verschiedene Blattsalate

17,00 €

Pavé de saumon en croûte de pommes de terre avec deux sortes de trempette Avec diverses salades de feuilles

Gebratenes Doradenfilet

an Limetten-Riesling Sauce

mit Brokkolirösschen und Bandnudeln

Filet de dorade poêlé sauce Riesling au citron vert

aux brocolis et tagliatelles

22,80 €

Kleine Portion

16,80 €

Fleischlos glücklich - Vegetarier & végétalien

Hausgemachte Tomatenravioli

Gegrilltes mediterranes Gemüse und Basilikumpesto

16,80 €

Raviolis maison à la tomate

Légumes méditerranéens grillés et pesto de basilic

Kleine Portion

15,00 €

Hausgemachten Serviettenknödel mit Pfifferlingrahm 16,50 €

Nouilles ruban sauce ciboulette champignons sauvages Boulettes de serviettes maison à la crème de girolles

Kleine Portion

14,00 €

Cremiges Pfifferlingrisotto (vegan)

geräucherter Tofu

16,50 €

Risotto crémeux aux chanterelles (vegan)

tofu fumé

Kleine Portion

14,00 €

Salatvariationen - Salades d'été

Feinschmecker-Salat "Schiff"

*gebratene Scheiben vom **Roastbeef** mit verschiedenen **Schinkenvariationen, Käse und grünem Spargel an Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing** ^{2),5)}*

15,80 €

Tranches poêlées de filet de boeuf avec diverses variations- de jambon, fromage et asperges vertes en crudités, salade verte avec vinaigrette maison

Feinschmecker-Salat "Atlantik"

Räucherfisch** und **gebratene Garnelen** mit **Petersilien-Aioli, grünem Spargel an Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing

16,00 €

Poisson fumé et crevettes poêlées, sauce persil-aioli, Asperges vertes en crudites, salade verte avec vinaigrette maison

Grüne Blattsalate im Hausdressing

mit **geschmortem Tomatensalat** an Balsamicodressing, dazu **Rumpsteakstreifen** und **gebackener Ziegenkäse**, sowie hausgemachte **Käse-Kräuter Chips**

15,80 €

Salades de feuilles vertes en vinaigrette maison avec salade de tomates braisées sur vinaigrette balsamique avec des lanières de rumsteck et fromage de chèvre au four, ainsi que des chips de fromage et d'herbes maison

Wassermelonen – Feta Salat

Cocktailtomaten, Blattsalate, hausgemachtes Knoblauchbaguette

14,50 €

Pastèque - salade feta avec tomates cocktail et laitue, baguette à l'ail

Für unsere kleinen Gäste Pour les enfants

“Prinzessin Lillifee”

Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle

Petite escalope de veau à la crème avec Knepfle

8,50 €

“Bob der Baumeister”

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Ketchup

Escalope de porc panée avec frites et ketchup

8,50 €

Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce

Spaetzle à la crème ou à la sauce

5,80 €

Pommes - Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

Frites au ketchup ou à la mayonnaise

5,20 €

Pfannkuchen mit Apfelmus

Crêpes à la compote de pommes ou compote de pommes à la banane

5,90 €

Tagliatelle mit Gemüsesauce

Tagliatelles sauce aux légumes

5,80 €

Räuberteller

Assiette de voleu

0,00 €

Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Wurstsalat von der Lyoner ^{2),3),5)}

Salade de saucisse de Lyon

8,50 €

Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner ^{2),3),5)}

Salade Alsacienne

9,50 €

Vesperteller “Schiff”:

Wurstsalat, Rindfleischsalat, Bibilis-Käse, reichlich garniert mit Bratkartoffeln

Salade de saucisses Salade de boeuf Fromage Bibilis, richement garni avec pommes de terre sautées

14,50 €

Schweineschnitzel “Wiener Art”

Escalope de porc “Wiener Art”

9,30 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés

18,00 €

Portion Bratkartoffeln

Portion de pommes de terre frit

4,80 €