



**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

<b>Hausgemachte Markklößchensuppe</b> Consommé de quenelles à la moelle	<b>5,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</b> Velouté de potiron aux graines de potiron et à l'huile de pépins de potiron	<b>5,80 €</b>

---

## Vorspeisen - Entrées

<b>Bunter Salatteller</b> (auch vegan möglich) Assiette de salade	<b>4,50 €</b>
<b>Feldsalat mit Speck und Kracherle</b> Mâche avec bacon et croûtons	<b>6,50 €</b>
<b>Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen (VEGAN)</b> Mâche aux noix caramélisées (VEGAN)	<b>6,50 €</b>

---

### 6 Achatsschnecken

<i>mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot</i> Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés au beurre maître d'Hotel, toast	<b>7,80 €</b>
---	---------------

---

### Fischteller à la Schiff

<i>große Garnele im Serranomantel, Petersilien-Aioli, Räucherlachs und Heilbutt in Honigsensauce und geräuchertes Makrelenfilet auf Salatgarnitur</i>	<b>11,50 €</b>
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

<i>Petersilienaioli, Blattsalate und Parmesanhobel</i> carpaccio de bœuf Pesto d'ail des ours, roquette et copeaux de parmesan	<b>13,00 €</b>
--	----------------

---

### Vegetarische Vorspeisenvariation (auch vegan möglich)

<i>Karamellisierte Ziegenfrischkäse, gegrillte Kürbisspalten, Walnüsse, Blattsalate</i>	<b>12,80 €</b>
fromage de chèvre caramélisé, quartiers de citrouille grillés, noix, laitue	

## Hauptgerichte - plat principal

### Argentinisches Rinderfilet

*Kräuterbutter und Burgundersauce,*

*Gemüsevariation, hausgemachte Kartoffelplätzchen*

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 Nusskruste überbacken

*hausgemachte Kräuterknöpfe und kleines Gemüsebouquet*

19,80 €

Filet de porc au four dans une sauce crémeuse avec une croûte de noix

spätzle 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

---

**Zartes Hirschragout mit Preiselbeerbirne**

**19,80 €**

*gebratene Pilze, hausgemachte Lauchspätzle*

Tendre ragoût de chevreuil à la poire canneberge, champignons, spaetzle aux poireaux maison

**Kleine Portion**

**15,80 €**

---

**Wildschweinschnitzel an Rosmarinjus**

**20,80 €**

*Speckbohnenröllchen, hausgemachte Kürbisserviettenknödel*

Pavé de sanglier au jus de romarin

Rouleaux de haricots au bacon, boulettes de serviette à la citrouille faites maison

**Kleine Portion**

**16,80 €**

---

**Lachssteak im Kartoffelmantel**

*Meerrettichdip, verschiedene Blattsalate*

**18,90 €**

Pavé de saumon en croûte de pommes de terre , trempette au raifort, diverses salades de feuilles

---

**Gebratenes Zanderfilet an Hummersauce**

*Brokkolirösschen und Bandnudeln*

**22,80 €**

Filet de sandre poêlé sauce homard, Brocoli et tagliatelles

**Kleine Portion**

**16,80 €**

## Fleischlos glücklich - Végétarien & végétalien

### Hausgemachte Waldpilzravioli

*Kräutersahnesauce*

raviolis aux champignons forestiers maison avec sauce à la crème d'herbes

16,80 €

Kleine Portion

15,00 €

---

### Hausgemachte Kürbisgnochi

*mit gratiniertem Ziegenkäse und Blattspinat*

Gnochis maison à la citrouille au chèvre gratiné et épinards

16,50 €

Kleine Portion

14,00 €

---

### Süßkartoffel – Kichererbsencurry - VEGAN

*Kokosmilch, Basmatireis*

Patate douce - Curry de pois chiches, lait de coco, riz basmati

16,00 €

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 <sup>2),5)</sup>*

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

15,80 €

### Feinschmecker-Salat "Atlantik"

*Räucherfisch und gebratene Garnelen*

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

Poisson fumé et crevettes poêlées, sauce persil-aioli,

Asperges vertes en crudites, salade verte avec vinaigrette maison

16,00 €

## 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 <sup>2),3),5)</sup>

Salade de saucisse de Lyon

8,50 €

#### Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner <sup>2),3),5)</sup>

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 €

## Dessertkarte

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

#### **mit 1 Kugel Fruchtsorbet**

**6,00 €**

Crème brûlée maison avec 1 boule de sorbet aux fruits

### **Winzerbecher**

#### **Vanilleeis, Walnusseis mit Rumtopfrüchte, und Schlagsahne**

**Klein 6,00 €**

**groß 7,20 €**

Glace à la vanille, glace aux noix avec Rumtopf et crème fouettée

### **Heiße Liebe**

Drei Kugeln **Vanilleeis** mit heißen

**klein 5,80 €**

**Himbeeren und Schlagsahne**

**groß 6,90 €**

Trois boules de glace à la vanille avec du chaud Framboises et chantilly

### **Vegan**

#### **Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Heidelbeersorbet**

**6,00 €**

Gâteau au chocolat chaud végétalien avec  
sorbet myrtille maison

### **3 erlei Mini Desserts**

Crème Brûlée, Pana Cotta mit Himbeersauce,

Mousse au Chocolat

**7,50 €**

3 sortes de mini desserts, Crème Brûlée, pana cotta sauce framboise,  
Mousse au chocolat

Kleines **Kürbistiramisu** mit **Walnüssen** und **Schokosauce**

**7,20 €**

Petit tiramisu de potiron aux noix et sauce au chocolat

### **Affogato al caffè**

Heißer **Espresso** mit einer Kugel **Vanilleeis**

und **Schlagsahne**

**5,00 €**

Espresso chaud avec une boule de glace vanille et chantilly

### **Kleines Dessert**

Hausgemachtes **Kürbiskerneis** mit **Apfelragout**,  
**karamellierte Walnuskerne** und **Schlagsahne**

**6,50 €**

Glace maison aux graines de courge et ragoût de pommes,  
noix caramélisées et chantilly

### **Für unsere Kinder:**

Eisclown

**3,80 €**

**Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Eissorten**

Renseignez-vous sur notre sélection de saveurs de crème glacée