



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

Hausaperitif

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

Kirschzauber

(Kirschlikör, Amaretto, Sekt, Soda, Kirschen)

Suppen - Potages

| | |
|---|---------------|
| Hausgemachte Markklößchensuppe Consommé de quenelles à la moelle | 5,80 € |
| Meerrettichcremesuppe mit Speck und Kracherle Velouté de raifort avec bacon et craquelins | 6,50 € |

Vorspeisen - Entrées

| | |
|--|---------------|
| Bunter Salatteller (auch vegan möglich) Assiette de salade | 4,80 € |
| Feldsalat mit Speck und Kracherle Mâche avec bacon et croûtons | 6,50 € |
| Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen (Vegan möglich) Mâche aux noix caramélisées (VEGAN) | 6,50 € |

6 Achatschnecken

| | |
|---|---------------|
| <i>mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot</i> Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés au beurre maître d'Hotel, toast | 8,50 € |
|---|---------------|

Fischteller à la Schiff

| | |
|---|----------------|
| <i>große Garnele im Serranomantel, Petersilien-Aioli, Räucherlachs und Heilbutt in Honigsenssauce und Geräuchtes Forellenfilet auf Salatgarnitur</i> grosses crevettes en panure serrano, aioli persillé, Saumon fumé et flétan sauce miel moutarde et Filet de truite fumée sur garniture de salade | 12,50 € |
|---|----------------|

Vegetarische Vorspeisenvariation (auch vegan möglich)

| | |
|--|----------------|
| <i>Karamellisierte Ziegenfrischkäse, Mango-Chutney, geschmorten Tomaten, Blattsalate</i> fromage de chèvre caramélisé, Chutney de mangue, tomates confites, laitue | 12,80 € |
|--|----------------|

Hauptgerichte - plat principal

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 mit Kräuter-Parmesankruste überbacken,

hausgemachte Kräuterknöpfe und kleines Gemüsebouquet

19,80 €

Filet de porc en croûte de parmesan aux herbes, boulettes d'herbes maison et petit bouquet de légumes

Kleine Portion

16,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und kleinem Salatteller

14,80 €

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

Kleine Portion

12,50 €

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit gekochtem Schinken und Münster

dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln

17,80 €

Cordon bleu de porc garnie de jambon cuit et Munster avec pommes dauphines maison

Hähnchenbrustfilet im Zucchinimantel

gefüllt mit Tomatenfrischkäse

Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, kleine Gemüse garnitur 18,50 €

Filet de poitrine de poulet enrobé de courgettes rempli de fromage à la crème de tomate
Sauce à la crème, spaetzle maison, 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 €

Lachssteak

mit Penne in Spinat Gorgonzolasauce

19,90 €

steak de saumon avec penne sauce gorgonzola aux épinards

Steinbeißerfilet mit Meerrettichkruste überbacken

Brokkolirösschen, Petersilienkartoffeln

23,80 €

Filet de loche cuit au four avec une croûte de raifort
Brocoli, pommes de terre persillées

Kleine Portion

17,80 €

Fleischlos glücklich - Végétarien & végétalien

Hausgemachte Spinatknödel

auf Tomatenragout und Fetakäse

Boulettes maison aux épinards sur ragoût de tomate et feta

16,50 €

Kleine Portion

14,00 €

Gebackene Linsenbällchen - VEGAN

auf Karotten-Zucchini Nudel an Kräuterrahmsauce

Boulettes de lentilles au four - VEGAN

sur nouilles carottes-courgettes sauce crémeuse aux herbes

16,50 €

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)}

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 ^{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”

10,30 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés

19,00 €

Portion Bratkartoffeln

Portion de pommes de terre frit

5,50 €

Dessertkarte

Winzerbecher

**Vanilleeis, Walnusseis mit Rumtopf Früchte,
und Schlagsahne**

Klein 6,20 €

groß 7,50 €

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

Heiße Liebe

Drei Kugeln **Vanilleeis** mit heißen
Himbeeren und **Schlagsahne**

klein 6,00 €

groß 7,50 €

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

Hausgemachtes Tiramisu mit Schokosauce(Vegan)

7,50 €

Tiramisu maison sauce chocolat (vegan)

3 erlei Mini Desserts

Crème Brûlée, Pana Cotta mit Himbeersauce,
Mousse au Chocolat

8,50 €

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

Hausgemachter Brownie mit Blaubeer-Cremecheesetopping

7,20 €

Brownie maison avec garniture de fromage à la crème aux bleuets

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 **Weißes Schokoladeneis,**
mit Kirschen und **Schlagsahne**

6,50 €

glace au chocolat blanc maison, aux cerises et chantilly

Für unsere Kinder:

Eisclown

4,20 €

Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Eissorten

Renseignez-vous sur notre sélection de saveurs de crème glacée