



**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 – 4,50 €**

---

### **Unsere Aperitif Empfehlungen**

#### **Hausaperitif**

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

#### **Erdbeertraum**

(Erdbeersirup, Limoncello, Sekt, Soda, Erdbeeren)

#### **Sangria Bowl**

(Sangria mit Soda, Zitronenlimo und frischer Orange)

## Suppen - Potages

**Hausgemachte Markklößchensuppe** 5,80 €  
Consommé de quenelles à la moelle

**Pfifferlingecremesuppe mit Kräuteröl** 6,50 €  
Velouté de girolles

---

## Vorspeisen - Entrées

**Bunter Salatteller** (auch vegan möglich) 5,20 €  
Assiette de salade colorée (également végétalienne possible)

---

**6 Achatschnecken** 8,50 €  
*mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot*  
Escargots "achats" (½ douzaine) en cassolette, gratinés  
au beurre maître d'Hotel, toast

---

**Fischteller à la Schiff** 12,80 €  
*große Garnele im Serranomantel, Petersilien-Aioli,  
Räucherlachs und Heilbutt in Honigsensauce und  
Geräuchertes Forellenfilet auf Salatgarnitur*  
grosses crevettes en panure serrano, aioli persillé,  
Saumon fumé et flétan sauce miel moutarde et  
Filet de truite fumée sur garniture de salade

---

**Vorspeisenvariation (vegan möglich)** 12,80 €  
*Couscousbällchen, marinierte Pfifferlinge, grüne Blattsalate*  
variation d'apéritif Boulettes de couscous, girolles frites, salades vertes

---

**Carpaccio vom Rind** 14,80 €  
*Gehobelter Parmesan, Ruccola, hausgemachte Trüffelmayonaise*  
Asperges blanches tièdes mariné à la vinaigrette de radis  
et Saint-Jacques poêlées

## Hauptgerichte - plat principal

<b><u>Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen</u></b>	
<i>Grillgemüse und Pommes-Frites</i>	<b>26,80 €</b>
Rumpsteak avec aux girolles poêlées, Légumes grillés et frites	
<hr/>	
<b><u>Argentintisches Rinderfilet mit Kräuterbutter</u></b>	<b>32,50 €</b>
<i>Hausgemachtes Kartoffelrösti, Gemüse garnitur, Burgundersauce</i>	
Filet de boeuf argentin au beurre d'herbes	
Pommes de terre rissolées maison, garniture de légumes, sauce bourguignonne	
<b>Kleine Portion</b>	<b>21,00 €</b>
<hr/>	
<b><u>Zwei kleine Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce</u></b>	
<i>hausgemachte Spätzle und kleines Gemüsebouquet</i>	<b>23,90 €</b>
Deux petits steaks de veau aux morilles a la creme, Spätzle fait maison et garniture de légumes	
<b>Kleine Portion</b>	<b>17,00 €</b>
<hr/>	
<b><u>Schweinefilet mit Kräuter-Parmesankruste überbacken,</u></b>	
<i>hausgemachte Kräuterknöpfe und kleines Gemüsebouquet</i>	<b>19,80 €</b>
Filet de porc en croûte de parmesan aux herbes,	
boulettes d'herbes maison et petit bouquet de légumes	
<b>Kleine Portion</b>	<b>16,00 €</b>
<hr/>	
<b><u>Schweineschnitzel „Wiener Art“</u></b>	
<i>mit Pommes Frites und kleinem Salatteller</i>	<b>14,80 €</b>
Escalope de pork "à la viennoise" avec frites	
et petite salade d'accompagnement	
<b>Kleine Portion</b>	<b>12,50 €</b>
<hr/>	
<b><u>Cordon Bleu vom Schwein</u></b>	
<i>gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda</i>	
<i>dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln</i>	<b>18,80 €</b>
Cordon bleu de porc fourré au jambon cuit et Gouda	
avec pommes dauphines maison	

**Pollo Fino**

*Mit tomatisierten Bandnudeln und Gemüse*

**18,50 €**

Pollo Fino, Aux tagliatelles de tomates et légumes

---

**Gegrillte Scampispieße**

*auf mediterranen Tomatenravioli gefüllt mit Frischkäse,  
Tomate und Kräuter-Pesto*

**19,90 €**

Brochettes de langoustines grillées sur raviolis méditerranéens à la tomate farcis  
au fromage frais et à la tomate et pesto aux herbes

**Kleine Portion**

**17,00 €**

---

**Zweierlei vom Fisch**

*Lachsfilet und Zanderfilet, Petersiliennudeln, Gemüse garnitur* **23,80 €**

Deux sortes de poissons saumon et sandre  
sur nouilles persillées et petite garniture de légumes

**Kleine Portion**

**17,80 €**

---

**Fleischlos glücklich - Vegetarien & végétalien**

**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 €**

---

**Warmer Ziegenfrischkäse**

*Mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

**16,50 €**

Fromage de chèvre chaud, Légumes méditerranéens & pommes de terre au romarin

**Kleine Portion**

**14,00 €**

---

**Grünkernbolognese - VEGAN**

*Dinkelspaghetti, Ruccola, veganer Mozzarella*

**15,20 €**

Bolognese à l'épeautre vert – VEGAN, Spaghetti, roquette, fromage vegan

**Kleine Portion**

**13,50 €**

## 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>*

16,50 €

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***

17,00 €

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

---

### Großer Bunter Salatteller

14,80 €

*Mit gebratenen **Putenstreifen***

Grande assiette à salade colorée Avec des lanières de dinde frites

---

### Quinoa Gemüse Salat

13,90 €

***Parmaschinken** und **Knoblauchbaguette***

Salade de légumes au quinoa, Baguette avec ail et jambon de Parme

---

### **Grüne Blattsalate im Hausdressing**

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

17,50 €

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

## 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

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 €

#### Portion Bratkartoffeln

Portion de pommes de terre frit

5,50 €