



Schweizer Bootschaft **BISTRO.**

Härlzlioh Willkommä in der **SCHWEIZER BOOTSCHAFT**

Mit dieser Gastronomie wollen wir für Sie Botschafter der Schweizer Küche, der Schweizer Kultur und der Schweizer Lebensart sein. Das bei uns die Bootschaft mit zwei „o“ geschrieben wird, ist kein Schreibfehler, sondern ein kleines Wortspiel. Wir schlagen hiermit eine Brücke zwischen Bergen und Seen sowie der Schweizer Schifffahrt. Unsere genieteten Schiffswände und die Schiffs-Bar stellen diesen Bezug optisch dar. Das „Fenster zum See“ zeigt Ihnen bewegte Bilder der Schweizer Schifffahrt.

Nicht nur die allgemein bekannten und beliebten Dampfschiffe auf den Seen der Alpenregion sind beachtenswert. Die Schweiz zählt auch seit Jahren zu den Top-Nationen des Segelsports. Das Team ALINGHI gewann z.B. mehrmals die begehrteste Trophäe im internationalen Yachtsport, den America's Cup. Unter Schweizer Flagge „segeln“ auch Handelsschiffe über die Weltmeere.

Unsere Küche der Schweizer Bootschaft ist stets bemüht, Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis der Schweiz zu bieten und bemühen uns stets original Schweizer Produkte zu verarbeiten, die wir zum Teil selbst vor Ort kaufen und importieren. Produkte, die wir Ihnen auch gern außer Haus anbieten.

Unsere Cateringabteilung steht Ihnen auch für Ihre Veranstaltungen im privaten oder geschäftlichen Rahmen gern zu Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt in der Schweizer Bootschaft.

Ihr Bootschafter

Lothar Preukschat

Bitte beachten Sie, dass wir aktuell keine Kartenzahlung akzeptieren



Schweizer Bootschaft BISTRO.



Käsefondue für einen gemütlichen Abend mit Freunden!

Machen Sie sich einen schönen Abend zu zweit oder mit Freunden und genießen Sie uns original Schweizer Käsefondue mit Kirschwasser verfeinert. Dazu reichen wir als Beilagen frisches Brot.

Original Schweizer Käse-Fondue

dazu servieren wir frisches Brot

Preis pro Person: EUR 13,00

Fragen Sie auch nach unseren Fondue-Variationen:

z.B. würziges Appenzeller Fondue, Tomatenfondue, alkoholfreies Fondue

Zusätzliches: kleine Gschwelti (Pellkartöfelchen), Tomaten, Cornichons, Pilzen, Perlzwiebeln oder Chili.

Aufpreis Gschwelti im Jutesäckchen: 3,00 EUR pro Portion

Aufpreis jede weitere Zutat 1,50 EUR pro Portion



Schweizer Bootschaft

BISTRO.

Suppen & Eintöpfe		EUR	CHF
Tomatensuppe mit frischen Kräutern		8,00	9,00
Schweizer Gerstensuppe	Vorsuppe	7,00	9,00
	großer Teller	10,00	11,00
Langenthaler Militärtopf	Vorsuppe	7,00	9,00
	Poulardenbrust-Mettwurst-Gemüse großer Teller	10,00	11,00
Appenzeller Hochzeitssuppe Haferflocken, kleinste Gemüsegewürfelchen		7,00	9,00
Linsenschäum-Süppchen von der roten Linse, Beluga-Linsensalat und Räucherlachs-Grissinis		8,50	9,50

Bitte beachten Sie, dass wir aktuell keine Kartenzahlung akzeptieren



Schweizer Bootschaft

BISTRO.

Schweizer Spezialitäten	EUR	CHF
<i>- hausgemacht - auch als Vorspeise geeignet</i>		
Gemischter Salat mit Bergkäsestreifen	8,00	9,00
Cervalat-Salat klein	5,50	6,00
Schweizer Wurstsalat groß	8,50	9,50
Ravioles de Blettes	9,00	10,00
Mangold-Käse Nudeln, gratiniert <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,00
Capuns	10,50	10,00
Mangoldröllchen mit Speckspätzle-Teig gefüllt <i>als Vorspeise</i>	6,00	6,50
Überbackenes Polentatürmchen auf Pilzragout auf Pilzragout	9,50	10,50
Bündnerteller	10,00	11,00
dünn geschnittenes Bündner Fleisch auf gebuttertem Bauernbrot und kleinem Salat		
Schweizer Älplermagronen	9,00	10,00
Nudeln-Kartoffeln-Käse <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,00



Schweizer Bootschaft

BISTRO.

Hauptspeisen	EUR	CHF
hausgemachte Schweizer Speck-Spätzle mit		
+ Kräuterseitlingen und gehobelten Hartkäse	8,50	9,50
+ Filet vom Schwein ca. 150 gr	13,00	14,00
+ Spanferkel-Kotelets, 3 Stück	13,00	14,00
Holzfäller-Pfanne	13,50	14,50
geröstetes Bauernbrot, Schweinelende, gedünstete Zwiebeln, Bacon, mit Käse überbacken		

Nur nach vorheriger Bestellung

Käse-Raclette

Das Käse Erlebnis für die guten Freunde

Vom $\frac{1}{4}$ Laib – für 5-8 Personen 80,00 90,00
ca. 1,6 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten

Vom $\frac{1}{2}$ Laib – für 10-15 Personen 140,00 155,00
ca. 3,5 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten

en Guete!

Wallis – Tschägättä nennen die Lötschentaler die furchterregenden Masken, die sie sich zur Fasnachtzeit abends über den Kopf stülpen. Das Tragen der kleinen Kunstwerke aus Arvenholz und der dazugehörigen Schaf- oder Ziegenfelle und Kuhschellen ist heute noch den Männern vorbehalten, die darin Frauen und Kindern nachsetzen und sie mit Schnee einreiben.





Schweizer Bootschaft BISTRO.

Unsere Röschti Spezialitäten	EUR	CHF
Röschti-Pur	7,50	8,50
Gemüse-Röschti Röschti mit Gemüse-Mix	9,50	10,50
Tessiner-Röschti mit Speckwürfeln und Rosmarin	8,50	9,50
Zürcher-Röschti mit Zwiebeln und Kümmel	8,50	9,50
Appenzeller-Röschti mit Speckwürfeln und Bergkäse	10,50	11,50
Förster-Röschti mit versch. Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Peperoncini	11,50	12,50
Senne-Röschti mit Käse überbacken, garniert mit 2 Spiegeleiern	11,00	12,00
Simmentaler Röschti-Burger Simmentaler Beef – Gemüse – Röschti: Der Burger der Alpen	14,50	16,00
Röschti-„Azzurro“ Schweineschnitzel, Tomatenscheiben, Käse überbacken	15,00	16,50
passend zum Röschti		
Bratwürstel	4,00	4,50
Schweinefilet	8,00	9,00
Räucherlachs	6,00	6,50

Fribourg – Lindt, Suchard, Cailler:
Namen die jeder kennt. Im Maison
Cailler in Broc, das schon von weitem
duftet, sieht man, wie die wohl beste
Schoggi der Welt entsteht – darüber
besteht bei den Schweizern zumindest
keine zweite Meinung.





Schweizer Bootschaft

BISTRO.

Heisse Getränke	EUR	CHF
Schümli-Kaffee	1,90	2,10
Cappuccino	2,40	2,60
Cafe au Lait	2,50	2,70
Latte Macchiato	2,50	2,70
Mocca Chino	2,50	2,70
HeisseSchoggi	2,50	2,70
Espresso	1,90	2,10
verschiedene Tee-Sorten	2,00	2,20
Ovomaltine mit Milch	2,50	2,70
Caotina, noir oder blanc	2,50	2,70
Glühbier	3,50	3,80

Zur Erfrischung

Gerolsteiner, sprudel & naturell	0,2 l	1,90	2,10
Gerolsteiner, sprudel & naturell	0,75 l	5,00	5,50
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,2 l	2,00	2,20
Fanta	0,2 l	2,00	2,20
Sprite	0,2 l	2,00	2,20
Schorley (CH Apfelsaftschorle)	0,33 l	3,50	4,00
Bitter Lemon	0,2 l	2,00	2,20
Rivella	0,2 l	2,20	2,50

schöne kafele.



Schweizer Bootschaft BISTRO.

Säfte		EUR	CHF
Orangensaft	0,2 l	2,30	2,50
Kirschsafft	0,2 l	2,30	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50	2,70

Alle Säfte gibt es auch als Schorle

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,70	3,00
Bitburger 0,0%	0,3 l	2,70	3,00
Benediktiner Weizen Dunkel	0,3 l	3,50	3,80
Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	4,80	5,20

Flaschenbiere

Benediktiner Weizen	0,5 l	4,50	5,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50	5,20

Radler Royal 0,5 l 9,00 10,00

Das Radler der Könige: Zitronensaft, Lime Juice, Limoncello, Zuckersirup, Eiswürfel, eiskaltes Bier

Bern: Kemmeriboden Schwinget – Wo wuchtige Mannsbilder in Zwilchhosen einander so lange „lupfen“, bis die Schulterblätter des einen den Boden berühren, ist die Begeisterung der Zuschauer gross. Das Schwingen, dieses ursprüngliche Form des Zweikampfs im Sägemehl ist aktueller denn je.





Schweizer Bootschaft

BISTRO.

Schweizer Bier Spezialitäten aus Appenzell

Quöllfrisch

0,33l: **3,30 EUR**

Typ: Lagerbier, naturtrüb

Farbe: sattgelb

Hopfen: aromatische Hopfenblume, strohig

Eindruck: vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

Brandlöscher

0,33l: **3,30 EUR**

Typ: Lagerbier

Farbe: bernsteinfarben

Hopfen: mild, trocken

Eindruck: vollmundig, süffig, mild

Holzfaß Bier

0,33l: **3,30 EUR**

Farbe: amber, naturtrüb

Hopfen: hopfenaromatisch, kaum Bittere

Eindruck: vollmundig, leicht süssliches Eichenholzaroma

Lager Dunkel

0,5l: **4,50 EUR**

Typ: Lagerbier dunkel

Farbe: dunkel, schwarz

Hopfen: dezent

Eindruck: süffig, süsslich, malzaromatisch

Schwarzer Kristall

0,33l: **3,50 EUR**

Typ: Spezialbier

Farbe: gewitterschwarz

Hopfen: sanft, leicht spitz

Eindruck: vollmundig, Schokolade, Kaffee, Blaubeeren

Appenzeller Weizen

0,5l: **4,50 EUR**

Typ: Spezialbier

Farbe: dunkelblond, naturtrüb

Hopfen: leichte Bittere

Eindruck: würzig, süffig, zimtige Note

Bitte beachten Sie, dass wir aktuell keine Kartenzahlung akzeptieren



Schweizer Bootschaft

BISTRO.

**Appenzeller Weizen
alkoholfrei**
0,5l: **4,50 EUR**

Typ: Spezialbier
Farbe: dunkelblond, naturtrüb
Hopfen: leichte Bittere
Eindruck: würzig, süffig, zimtige Note,
alkoholfreie Variante

Flauder Panaché
0,5l: **4,50 EUR**

Typ: alkoholfreies Spezialbier
Farbe: Goldgelb
Hopfen: Dezent
Eindruck: mildes, spritziges Melisse-Holunder Aroma

Alpstein Bockbier
0,33l: **3,50 EUR**

Typ: Starkbier
Farbe: Dunkelblond
Hopfen: Kalthopfung mit Cascade und Aurora
Eindruck: vollmundig, aromatisch

Köhler Amber
0,33l: **3,30 EUR**

Typ: Bierspezialität
Farbe: brillanter Bernstein
Hopfen: leichte Hopfenbittere im Nachtrunk
Eindruck: schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig

Swizly Cider
0,33l: **4,50 EUR**

Eine Mischung von klarem Apfelwein mit wenig
Süssmost und Holunderblütensirup gibt Swizly den
einzigartigen Geschmack. Swizly ist mild und süffig.

Saft vom Fass
0,33l: **4,50 EUR**

Die einzigartige Möhl-Spezialität. Der frisch vergorene
trübe Apfelwein wird in grossen Eichenfässern
abgezogen und 2–3 Monate zwischengelagert.

Pilgrim Bier
0,33l: **6,00 EUR**

Original Klosterbier aus Fischingen. Vier verschiedene
Sorten: **Amber, Josefi Weizenbock, Imperial Stout,
Waldbier**