

Hoi, mini Schwizer Fründ 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.

Eure Bootschafter

Team Schweizer Bootschaft





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

inklusive wahlweise Grau- oder Weißbrot

Preis pro Person: EUR 18,50 (verfügbar ab 2 Personen)

Fragen Sie auch nach unseren Fondue-Variationen (gegen Aufpreis): z.B. würziges Appenzeller Fondue (20 EUR), Tomatenfondue (20 EUR), alkoholfreies Fondue (18 EUR)

Zusätzliches

Gschwellti im Jutesäckchen 4 EUR pro Portion Tomaten, Cornichons, Champignons, 2 EUR pro Portion Perlzwiebeln, Chili



Suppen & Eintöpfe	EUR
Legierte Käsecremesuppe Vorsuppe	11,50
Schweizer Spezialitäten - hausgemacht - auch als Vorspeise geeignet	EUR
Überbackenes Polentatürmchen auf Pilzragout auf Pilzragout	15,5
Ravioles de Blettes Mangold-Käse Nudeln, gratiniert als Vorspeise	15 11
Capuns	15
Mangoldröllchen mit Speckspätzle-Teig gefüllt als Vorspeise	11
Bündnerteller dünn geschnittenes Bündner Fleisch auf gebuttertem Bauernbrot und kleinem Salat	16
Nur nach vorheriger Bestellung:	
Käse-Raclette Das Käse Erlebnis für die guten Freunde	
Vom ¼ Laib – <i>für 4-8 Personen</i> ca. 1,6 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwiebelr	120 n
Vom ½ Laib – <i>für 10-15 Personen</i> ca. 3,5 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwiebelr	220 n
Raclette Erlebnis für 2 Personen min. 500 gr Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwieb	44 eln



Hauptspeisen	EUR	
hausgemachte Schweizer Speck-Spätzle mit:		
+ Kräuterseitlingen und gehobelten Hartkäse	15	
+ Duroc Filet ca. 200gr	24	
Holzfäller-Pfanne geröstetes Bauernbrot, Durocfilet, gedünstete Zwiebeln, Bacon, mit Käse überbacken	18,5	
Zürcher Geschnetzeltes (auf Wunsch original mit Kalbsnieren) mit Röschti	22	

Isenfluh – Dörfer wie Isenfluh gehören zur Schweiz wie das Amen in der Kirche. Sie hngen wie Zapfen an der Tanne hoch oben am Berg und bieten auf ihren besonnten Terrassen einen meist umwerfenden Ausblick. Von Sulwald oberhalb von Isenfluh aus blickt man direkt an die Stirn von Eiger, Mönch und Jungfrau! Herrlich!





Unsere Rööschti Spezialitäten	EUR
Gemüse-Rööschti Rööschti mit Gemüse-Mix	14
Spinat-Rööschti mit 2 Spiegeleier	17,5
Appenzeller-Rööschti mit Speckwürfeln und Bergkäse	16
Förster-Rööschti mit versch. Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, milde Peper	16 roncini
Senne-Rööschti mit Käse überbacken, garniert mit 2 Spiegeleiern	17,5
Simmentaler-Rööschti-Burger Simmentaler Beef – Gemüse – Rööschti: Der Burger der Alpen	19,5
passend zum Rööschti:	
Bratwürstel	5,5
Räucherlachs	7,5
Duroc oder Mangalitza* Schweinefilet	14,5



Heisse Getränke	EUR
Schümli-Kaffee	2,1
Café au Lait	2,5
Espresso	1,9
Ovomaltine mit Milch	3
Caotina, noir oder blanc	3
Glühbier	4,5
TEE	2.0
verschiedene Tee-Sorten Schwarzer Tee Ceylon-Assam	2,8
Ostfriesen Tee Schwarzer Tee	
Earl Grey (mit Bergamotte)	
Klassik (schwarz) entkoffeiniert	
Johannisbeere-Kirsch	
Marokkanischer Masir Minze-Honig	
BIO Kräuter-Tee aus der Appenzeller Flauderei	2,6
Schiller Falter mit Hibiskus und Orangenminze	
Grüne Eicheneule, mit dreierlei Minzen	
Sieben Zwergli, Verveine und Rosenblüten Kaisermantel, mit Rooibos, Zimt und Vanille	
Abend Pfauenauge, mit Blüten von Hopfen und Kornblu	men
Goldzünsler, mit Blüten vom Hibiskus und Holunder	
Schweizer Zitronenthymian-Tee	schöne käfele



Zur Erfrischung		EUR	
Gerolsteiner premium, sprudel, medium & naturell	0,2 1	2,1	
Gerolsteiner, sprudel & naturell	0,751	5,5	
Coca-Cola / Coca-Cola light Sprite	0,2 l 0,2 l	2,5 2,5	
Goba Cola CH 10,5g/100ml Zucker	0,331	3,8	
VIO Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,8	
Schorley (CH Apfelsaftschorle)	0,331	3,8	
Bitter Lemon	0,2 l	2,1	
Rivella rot (Glasflasche)	0,331	3,8	
Flauder Limonade (Holunder-Melisse)	0,33 l	3,8	
Säfte		EUR	
Orangensaft	0,2 l	2,5	
Kirschsaft	0,2 l	2,5	
Alle Säfte gibt es auch als Schorle			

L'Etivaz: Käsekeller und Alpkäserei -

Wie übergroße Goldtaler im Tresor liegen die Käselaibe im Keller des Maison de L'Etivaz nahe Château d'Oex. Wer dem Geheimnis auf die Spur kommen möchte, wandert auf der "Sentiers du fromage". Es lohnt sich!





Biere vom Fass		
Quöllfrisch hell	0, 33 l 0, 5 l	4,0 5,2
Quöllfrisch dunkel	0,33 l 0,5 l	4,0 5,2

Radler Royal 0,5 l

9,5

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

Wir haben eine gesonderte Wein- und Digestifkarte!

Charmey: Farbenprächtiger
Almabzug – Wenn Dahlien,
Chrysanthemen, Alpenrosen und
Tannenzweige sich in farbenprächtigen
Gestecken auf den Köpfen der Kühe
türmen, ist der Sommer vorbei.
Zumindest der Alpensommer. Der
Abzug wird vielerorts gefeiert, selten
aber so üppig und ausgelassen wie im
freiburgischen Charmey.





Schweizer Craft-Bier Spezialitäten aus Appenzell

Holzfaß Bier

Farbe: amber, naturtrüb

0,33l: **4 EUR** Hopfen: hopfenaromatisch, kaum Bittere

Eindruck: vollmundig, leicht süssliches Eichenholzaroma

Schwarzer Kristall Typ: Spezialbier

0,33l: **4 EUR** Farbe: gewitterschwarz

Hopfen: sanft, leicht spitz

Eindruck: vollmundig. Schokolade, Kaffee, Blaubeeren

Appenzeller Weizen Typ: Spezialbier

& Alkoholfrei Farbe: dunkelblond, naturtrüb

0,5l: **5,5 EUR** Hopfen: leichte Bittere

Eindruck: würzig. süffig, zimtige Note

Flauder Panaché Typ: alkoholfreies Spezialbier

0,5l: **5,5 EUR** Farbe: Goldgelb

Hopfen: Dezent

Eindruck: mildes, spritziges Melisse-Holunder Aroma

Köhler Amber Typ: Bierspezialität

0,33l: **4 EUR** Farbe: brillanter Bernstein

Hopfen: leichte Hopfenbittere im Nachtrunk

Eindruck: schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig







Swizly Cider 0,331: 5 EUR

Saft vom Fass 0,33l: 5 EUR Eine Mischung von klarem Apfelwein mit wenig Süssmost und Holunderblütensirup gibt Swizly den einzigartigen Geschmack. Swizly ist mild und süffig.

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