



# Private Schiffsmiete

Gastronomie-Angebot  
Apéros

## Liebe Gäste

Unsere Schiffe bieten Ihnen diverse Möglichkeiten für Ihren Anlass. Ob ein festliches Bankett oder eine Apérofahrt mit reichhaltigem Buffet - wir werden Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen und Ihren Event nach Ihren Wünschen gestalten.

Geniessen Sie einen feinen Apéro, spüren Sie den Wind in den Haaren und hören Sie das Plätschern des Wassers. Entspannung pur!

Sie haben die Wahl zwischen vier Cateringpartnern – wählen Sie frei nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Bei Fragen oder Auskünften zu Inhaltsstoffen, Allergenen, Unverträglichkeiten und Ernährungsoptionen wenden Sie sich jederzeit an uns, wir beraten Sie gerne. **Bitte beachten Sie, dass nicht mehrere Caterer für eine Fahrt ausgewählt werden können.**

## Unsere Catereingpartner

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sirana Catering, Bilten.....</b>            | <b>3</b>  |
| Apéro .....                                    | 4         |
| Apéro riche.....                               | 5         |
| Salat Bar .....                                | 6         |
| Dessertbuffet .....                            | 7         |
| <b>Tertianum Blumenapark, Unterterzen.....</b> | <b>8</b>  |
| Apéro .....                                    | 9         |
| <b>Flyhof, Weesen .....</b>                    | <b>10</b> |
| Apéro .....                                    | 11        |
| Apéro riche.....                               | 12        |
| <b>Café Bucher, Flums.....</b>                 | <b>14</b> |
| Apéro .....                                    | 15        |

“Sirana steht für individuelle Wünsche, Überraschungseffekte, Geschmack ist Alles, Grosszügigkeit und die Zelebrierung des Genusses. ”

## Philosophie und Kochstil

“Gastgeber aus Leidenschaft” -

Familie, Freunde und die Leidenschaft für gutes Essen sind ein grosser Teil unserer Philosophie und bilden den Ursprung unserer Unternehmung. Kleine Familienfeten und Anlässe mit Freunden bringen den Ball ins Rollen. Aus Hobby wird Leidenschaft, aus Leidenschaft wird Beruf...

Mit frischen Zutaten von, wo möglich, lokalen Partnern kreieren wir saisonale Gerichte mit internationalem Touch, die Sie auf eine kulinarische Weltreise mitnehmen. Wir servieren Speisen, die Freude bereiten. Sie sollen geschmacklich überzeugen und Ihren Wünschen gerecht werden.

Wir sind grosszügig und sorgen mit unserem Essen stets für einen gewissen Überraschungseffekt, der eine Bindung zu unserer Kundschaft schafft.

„Der Kunde wünscht, wir setzen um.“

## Produzenten und Lieferanten

### Fleisch

Hösli Metzger AG, Glarus  
Metzgerei Angst, Zürich  
G. Bianchi AG, Zufikon

### Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon  
Zahner Fischhandel AG, Gommiswald

### Obst und Gemüse

Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

### Backwaren

Cornetto, Glarus  
Märchy, Näfels  
Gabriel, Glarus

### Milchprodukte

Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

### Symbole



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



# Apéro

ab 25 Personen

## Zusätzliche Fixkosten bei den Apéros

pro Event

Transportkosten

150.00

## Variante 1

pro Person

Glerner Plättli

31.00

Auswahl von 3 weiteren Apérohäppli nach Wahl

## Variante 2

pro Person

Glerner Plättli

37.50

Auswahl von 5 weiteren Apérohäppli nach Wahl

## Variante 3

pro Person

Glerner Plättli

43.00

Auswahl von 7 weiteren Apérohäppli nach Wahl

## Apéro-Auswahl

Glerner Plättli: Verschiedene Käse und Fleisch mit Tapenaden, Brot und Garnituren

Blätterteiggebäck mit Feta-Spinat,

Tomate-Parmesan, Speck-Zwiebel

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven und geröstete Nussmischung 🌿🚫

Randentatar mit Meerrettich auf Knusperbrot 🌿

Baba Ganoush mit Couscous und Cashewkernen 🌿🚫

Kichererbsensalat mit Mango, Papaya und Bananenchips 🚫

Hummus mit Pita Brot 🌿

Pulposalat mit Burrata und Meerbohnen

Gebratener Zucchini Salat mit Fetakäse und Dörrtomaten 🌿🚫

Rüebli-Lachswrap mit Frischkäse 🌿

Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo auf Knusperbrot

Sesambagel mit roter Beete gebeiztem Lachs und Fenchel oder vegetarisch mit Avocado



# Apéro riche

ab 25 Personen

## Zusätzliche Fixkosten bei den Apéro riche

pro Event

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Mitarbeiterkosten | 500.00 |
| Transportkosten   | 75.00  |

## Apéro riche 1

pro Person

47.50

Focaccia mit Rosmarin, Tomaten und Oliven 

Gebrochener Parmesan, geröstete Nussmischung und marinierte Oliven  

Rindstatar im Mini-Tartelette

Mini-Hackbraten im Blätterteig

Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen  

Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock und kräftigem Jus

Rosmarin-Crème-Brûlée  

## Apéro riche 2

pro Person

58.50

Gebrochener Parmesan, geröstete Nussmischung und marinierte Oliven  

Pimientos mit Sesam und Korianderöl  

Blätterteiggebäck mit Feta-Spinat, Tomate-Parmesan und Speck-Zwiebel

Hummus mit Pita Brot 

Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo auf Knusperbrot

Quinoasalat mit geflammtem Saibling und Avocado

Bohnen-Kartoffelsalat mit Oliven, Kräutern und Radieschen  

Entrecôte mit Süsskartoffelpüree und kräftigem Jus

Cheesecake mit Honig und Thymian 



Gültig ab März 2025

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# Salat Bar

ab 25 Personen

## Zusätzliche Fixkosten bei der Salat-Bar

pro Event

Transportkosten

150.00

## Variante 1

pro Person

Auswahl von 3 verschiedenen Salaten

25.50

Brotauswahl

## Variante 2

pro Person

Auswahl von 5 verschiedenen Salaten

37.50

Brotauswahl

## Variante 3

pro Person

Auswahl von 7 verschiedenen Salaten

43.00

## Salat-Auswahl

Reisnudelsalat mit Koriander, Limette und Cashewkernen 

Stracciatella di Burrata mit konfierten Cherrytomaten und Basilikum  



Gebratener Zucchini-salat mit Fetakäse und Dörrotomaten  

Quinoasalat mit Limette und Frühlingszwiebel  

Grüner Schnittsalat mit Balsamico Dressing  

Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen  

Curry-Karottensalat mit Rosinen und Pinienkernen  

Bohnen-Kartoffelsalat mit Oliven, Radieschen und Kräutern  

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Geräucherte Forelle mit Zitrone und Kapern

Sellerie-Apfelsalat mit Trauben und gerösteten Baumnüssen  

Siedfleischsalat mit gepickeltem Gemüse

Wurst-Käsesalat

## Dessertbuffet








Serviert in kleinen Gläschen oder auf Platten.

Die Desserts können als Ergänzung zu den Apéros dazu bestellt werden.



### Auswahl

pro Person

|   |      |
|---|------|
| Magenträsglace   | 4.50 |
| Pinkgrapefruitsorbet mit Blaubeeren   | 4.50 |
| Mangosorbet                           | 4.50 |
| Klassisches Tiramisu  | 6.00 |
| Cheesecake mit Honig und Thymian  | 5.50 |
| Rosmarin Crème-Brûlée    | 5.50 |
| Kokospannacotta mit mariniertem Mango-Blaubeersalat und Crumble   | 6.00 |
| Weisses Schokoladenmousse mit geblähter Ananas   | 5.50 |
| Dreierlei hausgemachte Kuchen   | 4.00 |

# Tertianum Blumenauпарк, Unterterzen



"Der führende Schweizer Dienstleister im Bereich Leben, Wohnen und Pflege im Alter sein" so lautet die Vision, die man verfolgt.

Unternehmenswerte wie Respekt, Verantwortung und Leidenschaft stehen im Vordergrund des Handelns. Der Einsatz von Ressourcen wird im Bewusstsein der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit gestaltet.

## Wer wir sind

Das in Unterterzen am Walensee gelegene Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк besteht seit dem 01. April 2018. Es bietet seinen Bewohnern rund 60 Pflegebetten und 20 altersgerechte 2,5-Zimmerwohnungen. Das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк gehört der Tertianum Gruppe mit Hauptsitz in Dübendorf im Zürcher Oberland an.

## Kochstil

Saisonal, ausgewogen und zuvorkommend – so lässt sich unser gastronomischer Anspruch in drei Worten beschreiben. Mit viel Liebe und Fachkompetenz bereiten wir täglich marktfrische Speisen zu. Abwechslungsreiche und vegetarische Menüs haben wir genauso im Angebot wie Klassiker der Schweizer Küche. Wir richten unsere Küche auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohner aus und nehmen uns jeden Tag zu Herzen, dass das Auge mitisst. Die täglichen Mahlzeiten wie auch Festessen in besonderem Rahmen werden so zu optimalen Gelegenheiten für die zwischenmenschliche Beziehungspflege.

## Produzenten und Lieferanten

### Fleisch

Cassani Rüegg GmbH, Unterterzen  
Traita fina AG, Lenzburg

### Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

### Obst und Gemüse

Gemüsebutler AG, Walenstadt  
ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz

### Non-Food

Saviva AG, Landquart



### Symbole



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



# Apéro

ab 25 Personen

## Apéro 1

pro Person

34.00

Schinkengipfeli

Käseküchlein 

Tomaten-Mozzarella-Spiesse  

Rauchlachscanapé

Couscous-Salat mit Peperoni, Safran und Chilli

## Apéro 2

pro Person

39.50

*Vegetarische und vegane Alternativen auf Anfrage*

Gemischte Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Aufschnitt 

Mixed Pickles  

Ruchbrot 

Gemischte Käseplatte mit Appenzeller-, Alp-, Greyerzer-, Kräuterbrie- und Bergkäse 

Frische Trauben  

Dörrfrüchte  

Birnenbrot



## Flyhof, Weesen

„Gastfreundschaft und Genuss sind bei uns Tradition.  
Kreativität und Nachhaltigkeit leben wir bewusst.“

### Einkaufs- und Kochphilosophie

Eingekauft werden bei uns bevorzugt Schweizer Produkte aus Berg, Wiese, Fluss und See.

Einfache, auf Ihren Geschmack reduzierte Zutaten werden sorgfältig und in hoher Qualität zu kreativen Gerichten verarbeitet. Unsere Speisen und Eingemachtes sind ehrlich und alle selbst produziert oder dementsprechend deklariert.

Wir arbeiten daran, die Natürlichkeit der Produkte zu bewahren.  
Lebensmittel verstehen wir als "Lebens-Mittel"!

Unser Ziel ist es daher, auf den Gebrauch von sämtlichen Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder Ähnlichem zu verzichten.

### Produzenten und Lieferanten

#### Fleisch

LUMA BEEF AG, Neuhausen am Rheinfall  
G. Bianchi AG, Zufikon  
Schrofenhof Bauernmetzgerei, Kreuzlingen

#### Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

#### Obst und Gemüse

Kistler Gemüseanbau, Pfäffikon SZ

#### Backwaren

Bäckerei Konditorei-Confiserie Wick AG, Rapperswil

#### Käse und Milchprodukte

Bio Käserei Joel Schirmer, Maseltrangen

#### Symbole



Vegetarisch



Vegan



# Apéro

ab 25 Personen

## Zusätzliche Fixkosten bei den Apéros

pro Event

Transportkosten

150.00

## Apéro – Variante 1

pro Person

Paprika und Natur Chips

14.00

Chili Mandeln mit Rosinen

Cashew-Curry Nüsse

Crostini mit:

Frischkäse | Schnittlauch

Tomate | rote Zwiebel | Basilikum

Eiersalat | Kapern | Kerbel

## Apéro – Variante 2

pro Person

Paprika und Natur Chips 

19.50

Chili Mandeln mit Rosinen 

Cashew-Curry Nüsse 

Crostini mit:

Frischkäse | Schnittlauch 

Tomate | rote Zwiebel | Basilikum 

Rindstatar (CH) | Kapern | rote Zwiebel

Lachstatar | Schnittlauch



## Apéro riche



### Zusätzliche Fixkosten bei den Apéro riche

pro Event

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Transportkosten   | 150.00 |
| Mitarbeiterkosten | 200.00 |

### Apéro riche – Variante 1

pro Person

|   |       |
|---|-------|
| Paprika und Natur Chips            | 23.50 |
| Chili Mandeln mit Rosinen          |       |
| Cashew-Curry Nüsse                 |       |
| Schinkengipfeli   |       |
| Käseküchlein  |       |
| Crostini mit:   |       |
| Frischkäse   Schnittlauch          |       |
| Tomate   rote Zwiebel   Basilikum  |       |
| Rindstatar (CH)   Kapern   rote Zwiebel   |       |
| Tatar vom Graved Lachs   Schnittlauch   |       |

### Apéro riche – Variante 2

pro Person

|   |       |
|---|-------|
| Paprika und Natur Chips                | 28.00 |
| Chili Mandeln mit Rosinen              |       |
| Cashew-Curry Nüsse                     |       |
| Saisonale Suppe                        |       |
| Rindshackbällchen (CH)   pikante Tomatensauce   Petersilie  |       |
| Randenfalafel   Couscoussalat   Minze  |       |
| Crostini mit:   |       |
| Frischkäse   Schnittlauch              |       |
| Tomate   rote Zwiebel   Basilikum      |       |
| Eiersalat   Kapern   Kerbel   |       |

|   |       |
|---|-------|
| Paprika und Natur Chips                | 38.50 |
| Chili Mandeln mit Rosinen              |       |
| Cashew-Curry Nüsse                     |       |
| Randenfalafel   Couscoussalat   Minze  |       |
| Rindshackbällchen (CH)   pikante Tomatensauce   Petersilie  |       |
| Poulet-Spiess   pikante Curry-Sauce   |       |
| Crostini mit:   |       |
| Tomate   rote Zwiebel   Basilikum      |       |
| Eiersalat   Kapern   Kerbel   |       |
| Frischkäse   Schnittlauch              |       |
| Rindstatar (CH)   Kapern   rote Zwiebel   |       |
| Rohschinken (CH)   Ricotta   Dörraprikose   |       |
| Roastbeef (CH)   Remouladensauce   eingelegte Zwiebel   |       |



Gemütlich geniessen in modernem Ambiente

Ob zum Frühstück oder gemütlichen Treffen mit Freunden- unser Café ist schon früh morgens für euch geöffnet. Neben den Spezialitäten aus unserer Bäckerei & Konditorei bieten wir eine Auswahl an verschiedenen Frühstücks- Variationen.

Unser Betrieb steht für traditionelles Bäcker Handwerk. Alle unsere Brote werden mit 24h gereiftem Vorteig zubereitet. Das sorgt für einen aromatischen Geschmack. Vollkommen ohne chemische Zusätze, dafür mit viel Liebe und Herzblut.

Die Familie Bucher steht schon seit 1958 und 3 Generationen für täglich frische Produkte aus regionalen Zutaten. Wir arbeiten jeden Tag mit Herzblut für unsere Kunden, damit jeden Morgen frische Backwaren auf Ihrem Frühstückstisch liegen.



### Symbole

 Vegetarisch

 Vegan

# Apéro

ab 6 Personen

## Apéro und Snacks

---

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| Tomaten-Mozzarella Spiessli 🌿  | pro Stück    | 3.10  |
| Gemüsesticks mit Dip 🌿   | pro Becher   | 3.60  |
| Fruchtspiessli (V)   | pro Stück    | 3.10  |
| Canapé ganz<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel 🌿, Antipasti (V), Poulet Curry)            | pro Stück    | 5.20  |
| Canapé geschnitten 1/2<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel 🌿, Antipasti (V), Poulet Curry) | 2x 1/2-Stück | 6.20  |
| Canapé geschnitten 1/4<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel 🌿, Antipasti (V), Poulet Curry) | 4x 1/4-Stück | 6.80  |
| Apérobrötli gefüllt<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch)  | pro Stück    | 3.10  |
| Fleischplatte pro Person (ab 6 Personen) *   | pro Person   | 7.30  |
| Käseplatte pro Person (ab 6 Personen) * 🌿  | pro Person   | 6.20  |
| Fleisch- und Käseplatte (ab 6 Personen) *  | pro Person   | 10.40 |
| Apérobrötli ungefüllt 🌿  | pro Stück    | 1.20  |
| Sandwich<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch)   | pro Stück    | 5.70  |
| Riesenzwiebel gefüllt<br>(Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei 🌿, Käse 🌿, Lachs, Bündnerfleisch)  | pro Person   | 5.20  |

\*ohne Apérobrötli, müssen separat bestellt werden (Glutenfreies Brot ist auf Vorbestellung erhältlich).



---

## Walensee-Apéro

pro Person

18.00

Weisswein «Quintum Federweiss», Panix Perle,  
Orangensaft und Mineralwasser

\*\*\*

Im Chörbli: Knusprige Paprika- und Nature-Chips,  
gesalzene und geröstete Erdnüsse und Salzgebäck-Mix

Gültig ab März 2024

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.



Für weitere Informationen  
stehen wir Ihnen gerne  
zur Verfügung

[www.walenseeschiff.ch](http://www.walenseeschiff.ch)  
[info@walenseeschiff.ch](mailto:info@walenseeschiff.ch)  
+41 (0)81 720 34 34