



Private Schiffsmiete

Gastronomie-Angebot
Menus

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 ein gutes Essen, spüren Sie den Wind in den Haaren und hören Sie das Plätschern des Wassers. Entspannung pur!

Sie haben die Wahl zwischen drei 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

Sirana Catering, Bilten	3
Salat Bar	4
Menuvorschläge	5
Jahreszeiten	5
Das ganze Jahr.....	7
Dessertbuffet	11
Tertianum Blumenau, Unterterzen	12
Menuvorschläge	13
Flyhof, Weesen	16
Menuvorschläge	17

“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



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

Brotauswahl

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

Menuvorschläge

Jahreszeiten

ab 25 Personen




Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus


pro Event


Mitarbeiterkosten	500.00
Transportkosten	75.00

Frühling

pro Person

		90.50
	<i>vegetarisch</i>	79.00
Frühlingssalat mit Spargeln		
Hüttenkäseterrine und Kräutervinaigrette	 	
oder		
Suppe von grünem Spargel		

Rosa Roastbeef mit Birnen-Kartoffelgratin		
Marktgemüse und kräftigem Jus		
oder		
Knusprige Reispapiermaultaschen		
mit Birnen-Kartoffelgratin und Marktgemüse		

Marinierte Erdbeeren		
mit Mascarponecrème und Rhabarber		

Sommer

pro Person

		79.00
	<i>vegetarisch</i>	72.50
Zweierlei Melone gegrillt und mariniert		
mit Passionsfrucht und Babylattich	 	
oder		
Gazpacho Andaluz mit Croûtons und Kräuteröl		

Schweinskarree auf Ratatouille		
mit Rosmarinkartoffeln und kräftigem Jus		
oder		
Gefüllte Aubergine mit Ratatouille		
Rosmarinkartoffeln und Rucola	 	

Lavendeleis mit gebratenem Pfirsich		
Pinienkernen und Honigsirup	 	

Herbst

pro Person

		81.50
	vegetarisch	75.00
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Knusperspeck dazu Frenchdressing 🌿		
oder		
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Steirischem Öl 🌿🚫		

Hirschrücken mit Preiselbeerjus Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni		
oder		
Herbstteller mit Rosenkohl Kürbis und Rahmsauce 🌿		

Marronikuchen mit Zimteis und Kirschkompott 🌿🚫		

Winter

pro Person

		93.50
	vegetarisch	78.00
Spinatsalat mit Speckdressing gebeizter Hirsch und eingelegte Zwetschgen		
oder		
Apfel-Pastinakensuppe mit Pinienkernen und Kräutern 🌿🚫		

Geschmorte Kalbsbäggli mit Sellerie-Kartoffelstock, Wintergemüse und kräftigem Jus		
oder		
Reispapiermaultaschen gefüllt mit Tofu und Spinat Sellerie-Kartoffelstock und Wintergemüse 🌿		

Magenträsglace mit lauwarmem Zwetschgenkompott 🌿		



Das ganze Jahr

ab 25 Personen

Menu 1

pro Person

		82.00
	vegetarisch	73.50
Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen Cherrytomaten und Kernen  		
oder		
Süssmaissuppe mit Popcorn und Kräutern  		


Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock Saisongemüse und kräftigem Jus		
oder		
Blumenkohlsteak mit Kartoffelstock und vegetarischem Jus  		


Mandel-Meringues Parfait mit frischen Beeren und Schokoladensauce  		




Menu 2

pro Person

		96.50
	vegetarisch	81.50
Frischkäsepraline im Baumnussmantel mit Glarner Trockenfleisch und Saisonsalat		
oder		
Curry-Karottensuppe mit Kokosjoghurt und Erdnüssen 		

Rindsentrecôte am Stück gegart mit Süsskartoffelpüree, Ratatouille und Chimichurri		
oder		
Paniertes Auberginenschnitzel mit Süsskartoffelpüree Ratatouille und Chimichurri 		


Zitronentarte mit Brombeersorbet und Vanillecrumble 		

53.00
vegetarisch 53.00

Bunter Blattsalat mit Karotten

Radieschen, Cherrytomaten und Kernen  

oder


Sellerie-Birnensuppe mit Baumnüssen 

Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Rotweinpflaumen

oder

Hackbraten mit Dörzwetschgen
Kartoffelstock und Saisongemüse

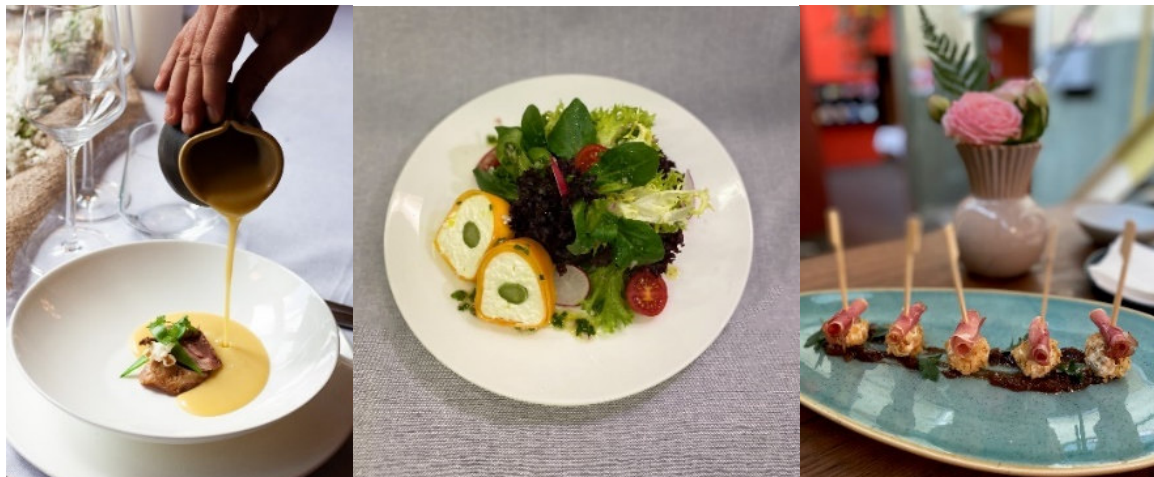
oder

Gebratener Tofu mit Kernen, Kartoffelstock
Saisongemüse und vegetarischem Jus 

Crème-Brûlée mit Früchten garniert  

oder

Cheesecake mit Honig und Thymian 



Grillmenu

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten beim Grillmenu

pro Event

Mitarbeiterkosten

500.00

Transportkosten

75.00

Salate



Pro Person

66.00

3 Salate zur Auswahl

Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen

Kartoffelsalat mit Gurke und Stangensellerie

Tomatensalat mit Burratamousse und Rucola

Antipastigemüse und Maiskolben

Grüner Schnittsalat mit Balsamico- und Frenchdressing

Kichererbsensalat mit Mango, Papaya und Bananenchip

Asiatischer Gurkensalat mit Sesam

Beilagen



1 Beilage zur Auswahl

Junge Kartoffeln mit Kräutern

Kräuterrisotto

Vom Grill

1 zur Auswahl

Rindsentrecôte am Stück

Lammcarres

Kalbsnierstück

1 zur Auswahl

Maispoulardenbrust

BBQ Brisket (saftige Rinderbrust)

Lachs-Papilote mit Oliven, Zitrone und Thymian

Verschiedene Grillwürste



Vegetarisch vom Grill

1 zur Auswahl

Gegrillter Halloumi mit Kräutern

Grillierte Avocado mit Andalusischer Vinaigrette

Saucen

3 Saucen zur Auswahl

Chimichurri

Harissa

BBQ

Sourcream

Cocktail

Kräuterbutter

Salsa Verde



Dessertbuffet








Serviert in kleinen Gläschen oder auf Platten.

Die Desserts können als Ergänzung zu den Apéros und Grillmenüs 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

Menuvorschläge

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten


300.00

Pasta-Plausch

pro Person

47.50

Salatbuffet 

Spaghetti-Plausch mit verschiedenen Saucen
(Bolognese, Carbonara und Napoli )

Tiramisu 




Menu Blumenauпарк

pro Person

60.50

Rauchlachs (Norwegen) und Rauchforellen Tartar (D)
mit Gurkensalat und Toast

Zanderfilet (CH) Müllerin Art 
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

Apfelstrudel mit Vanillesauce 

Menu Knusperli

pro Person

49.50

Salatbuffet 

Egli-Knusperli (CH) mit Tartarsauce
dazu Dampfkartoffeln und grüne Bohnen

Fruchtsalat mit Himbeersorbet  

Gültig ab März 2025

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

Menu Unterterzen

pro Person

56.00

Quintner Weissweinschaumsuppe  

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit Butterspätzli und glasierten Karotten

Gebrannte Crème im Tartelette 

Menu Weesen

pro Person

60.50

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons 

Hackbraten mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Saisongemüse

Erdbeermousse mit Fruchtgarnitur  

Menu Walenstadt

pro Person

54.00

Buntgemischter Salat mit Sprossen  

Mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten
dazu Butterspätzli und Saisongemüse

Toblerone Mousse mit Fruchtgarnitur  



68.00

Salatbuffet 

Fleischauswahl Rind, Kalb und Schwein
mit verschiedenen Saucen, Butterreis,
Chips, Essiggemüse und Brötli

Fruchtsalat mit Himbeersorbet  



Raclette

pro Person

48.00

Salatbuffet 

Raclettekäse

Gschwellti, Mixed Pickles und Ananas  

Fruchtsalat  

Vegetarische Hauptgang-Alternativen zu allen Menus

Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry 
mit Mandelreis

Planted Chicken-Streifen an Curry-Kokos-Sauce
mit Basmatireis und Früchten

Tomatenrisotto 
mit Mozzarella und Basilikumpesto

„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



Menuvorschläge

ab 25 Personen


Zusätzliche Fixkosten bei den Menus

pro Event


Transportkosten	150.00
Mitarbeiterkosten	200.00

Menu 1

pro Person


	61.50
<i>vegetarisch</i>	61.50
«Flyhof-Salat» 	
Bunte Blattsalate Rüebli Rande Apfel Kerne Hausdressing	

Geschmorter Fleischvogel (CH)	
mariniertes Rüebligemüse hausgemachte Spätzli	


Rüeblikuchen Orangen-Rosmarinsauce Joghurtglace 	

Menu 2

pro Person

	65.00
<i>vegetarisch</i>	65.00
Büffelmilch Mozzarella Randensalat Basilikum	
Feige alter Balsamico geröstete Kürbiskerne 	

Saftig geschmortes Pouletschenkelragout (CH) in Pilzrahmsauce	
Reis frische Kräuter	

Apfelstrudel hausgemachte Vanillesauce 	

Menu 3

pro Person


	68.00
<i>vegetarisch</i>	58.50
«Flyhof-Salat» 	
Bunte Blattsalate Rüebli Rande Apfel Kerne Hausdressing	

Kalbs-Huftwürfel (CH) an Rahmsauce buntes Gemüse Kartoffelstock	


Panna Cotta Waldbeerkompott 	

Menu 4

pro Person

	76.00
<i>vegetarisch</i>	66.00
Karotten-Ingwersuppe Zitrusöl Schnittlauch 	

Rindsschulterbraten geschmort (CH) mariniertes Rübligemüse Kartoffelpüree Röstzwiebel-Gremolata Petersilie	

Panna Cotta Waldbeerkompott Knallbrause 	

Menu 5

pro Person


	82.00
<i>vegetarisch</i>	76.00
Geräucherte Forelle marinierter Randen Salat Apfel frischer Meerrettich Schnittlauch	

Rindsgulasch (CH) hausgemachte Quarkspätzli saisonales Gemüse	


Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanille Glacé 	

Menu 6

pro Person

	89.50
<i>vegetarisch</i>	66.00
Tomatensuppe Brot-Croûtons Pesto 	

Rindsfilet gebraten (ARG) buntes Gemüse Kartoffelgratin frische Kräuter Thymianjus	

Mini-Dessert-Buffer: 6 bis 8 verschiedene Dessert 	

Vegetarische Hauptgänge

Planted Chicken in Pilzrahmsauce | Kartoffelstock | Petersilie
Randen-Risotto | Feta Käse | frische Kräuter | Apfelschaum
Rüebli-Risotto | Radicchio | geröstete Kürbiskerne |
Kräuter | Ingwerschaum
Gemüse-Curry | geräuchertes Tofu | Jasmin-Reis | frische Kräuter



Für weitere Informationen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung

www.walenseeschiff.ch
info@walenseeschiff.ch
+41 (0)81 720 34 34