



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 Cateringpartner

Sirana Catering, Bilten	3
Salat Bar	4
Menuvorschläge	5
Jahreszeiten	5
Das ganze Jahr.....	7
Dessertbuffet	11
Tertianum Blumenaupark, 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 Metzg 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

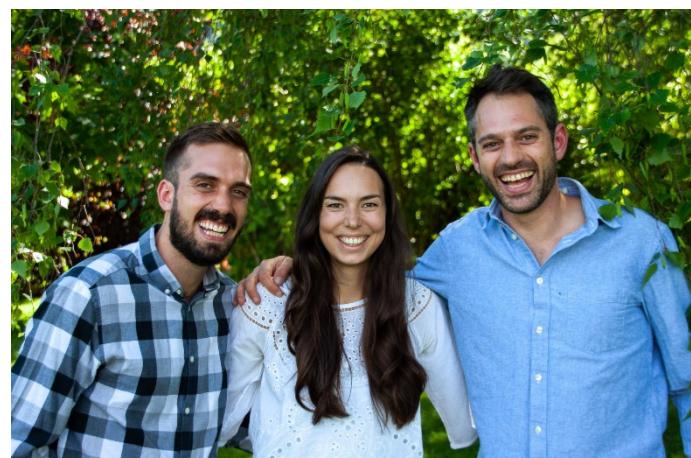
Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

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 Zucchinisalat mit Fetakäse und Dörrtomaten	☐	☒
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
	79.00
Frühlingssalat mit Spargeln	
Hüttenkäseterrine und Kräutervinaigrette	 
oder	
Suppe von grünem Spargel	

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

Marinierte Erdbeeren	
mit Mascarponecrème und Rhabarber	

Sommer

	pro Person
	79.00
	72.50
vegetarisch	
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	leaf icon	
oder		
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Steirischem Öl	leaf icon	leaf icon

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

Marronikuchen mit Zimteis und Kirschkompost	leaf icon	leaf icon

Winter

pro Person

		93.50
	vegetarisch	78.00
Spinatsalat mit Speckdressing gebeizter Hirsch und eingelegte Zwetschgen		
oder		
Apfel-Pastinakensuppe mit Pinenkernen und Kräutern	leaf icon	leaf icon

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

Magenträsglace mit lauwarmem Zwetschgenkompott	leaf icon	



Das ganze Jahr

ab 25 Personen

Menu 1

pro Person

		82.00
	vegetarisch	73.50
Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen Cherrytomaten und Kernen	Y	
oder	X	
Süßmaissuppe mit Popcorn und Kräutern	Y	X

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

Mandel-Meringues Parfait mit frischen Beeren und Schokoladensauce	Y	X



Menu 2

pro Person

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

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

Zitronentarte mit Brombeersorbet und Vanillecrumble	Y	

Menu 3

pro Person

		53.00
	vegetarisch	53.00
Bunter Blattsalat mit Karotten		
Radieschen, Cherrytomaten und Kernen	Y	⊗
oder		
Sellerie-Birnensuppe mit Baumnüssen	Y	

Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce		
Kartoffelstock und Rotweinpfauen		
oder		
Hackbraten mit Dörrzwetschgen		
Kartoffelstock und Saisongemüse		
oder		
Gebratener Tofu mit Kernen, Kartoffelstock		
Saisongemüse und vegetarischem Jus	Y	

Crème-Brûlée mit Früchten garniert	Y	⊗
oder		
Cheesecake mit Honig und Thymian	Y	



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

Rindsentrcôte am Stück

Lammcarres

Kalbsnierstück

1 zur Auswahl

Maispoulardenbrust

BBQ Brisket (saftige Rinderbrust)

Lachs-Papilotte 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 Grillmenus 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 geflammter Ananas	✗	5.50
Dreierlei hausgemachte Kuchen		4.00

Tertianum Blumenaupark, 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 Blumenaupark besteht seit dem 01. April 2018. Es bietet seinen Bewohnern rund 60 Pflegebetten und 20 altersgerechte 2,5-Zimmerwohnungen. Das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenaupark 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
Traitafina 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

Gültig ab März 2025

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

Seite 12 von 19

Menuvorschläge

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

Mitarbeiterkosten	pro Event
-------------------	-----------

300.00

Pasta-Plausch

pro Person

47.50

Salatbuffet 

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

Tiramisu 



Menu Blumenaupark

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.

Seite 13 von 19

Menu Unterterzen

pro Person

	56.00
Quintner Weissweinschaumsuppe	56.00

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Butterspätzli und glasierten Karotten	

Gebrannte Crème im Tartelette	

Menu Weesen

pro Person

	60.50
Gemüsecrème suppe mit Croûtons	60.50

Hackbraten mit Champignonrahmsauce dazu Kartoffelstock und Saisongemüse	

Erdbeermousse mit Fruchtgarnitur	

Menu Walenstadt

pro Person

	54.00
Buntgemischter Salat mit Sprossen	54.00

Mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten dazu Butterspätzli und Saisongemüse	

Toblerone Mousse mit Fruchtgarnitur	



Fondue Chinoise

pro Person

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 Rüebli 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 Waldbeercompott 	

Menu 4

pro Person

		76.00
	vegetarisch	66.00
Karotten-Ingwersuppe Zitrusöl Schnittlauch		

Rindsschulterbraten geschmort (CH) mariniertes Rüebli Gemüse Kartoffelpüree Röstzwiebel-Gremolata Petersilie		

Panna Cotta Waldbeer kompott Knallbrause		

Menu 5

pro Person

		82.00
	vegetarisch	76.00
Geräucherte Forelle mariniertes Randen Salat Apfel frischer Meerrettich Schnittlauch		

Rindsgulasch (CH) hausgemachte Quarkspätzli saisonales Gemüse		

Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanille Glacé		

Menu 6

pro Person

		89.50
	vegetarisch	66.00
Tomaten suppe Brot-Croûtons Pesto		

Rindsfilet gebraten (ARG) buntes Gemüse Kartoffelgratin frische Kräuter Thymianjus		

Mini-Dessert-Buffet: 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