



Private Schiffsmiete

Gastronomie-Angebot
Menus

Liebe Gäste

Unsere Schiffe bieten den perfekten Rahmen für Ihren Anlass – ob festliches Bankett oder genussvolle Apérofahrt mit reichhaltigem Buffet. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch und gestalten Ihren Event ganz nach Ihren Wünschen.

Geniessen Sie ein gutes Essen, spüren Sie den Wind in den Haaren und lauschen Sie dem sanften Plätschern des Wassers – Entspannung pur.

Sie haben die Wahl zwischen fünf ausgewählten Cateringpartnern und entscheiden frei nach Ihren Bedürfnissen. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen, Unverträglichkeiten oder Ernährungsoptionen beraten wir Sie gerne persönlich. **Bitte beachten Sie, dass pro Fahrt nur ein Cateringpartner gewählt werden kann.**

Unser Tipp an Bord.....	3
Tertianum Blumenau, Unterterzen.....	4
Menuvorschläge	5
Flyhof, Weesen	8
Menuvorschläge	9
Sirana Catering, Bilten.....	12
Kleine Apéros passend zu Ihrem Menu.....	13
Salat Bar	14
Menuvorschläge	15
Jahreszeiten	15
Das ganze Jahr.....	19
Dessertbuffet	22
Essensaciones, Ziegelbrücke	23
Tapas-Menu	24
Esencia del Jamón Ibérico – Essenz des Ibérico-Schinkens	26
Marivi's Tisch, Schmerikon	27
Menus	Fehler! Textmarke nicht definiert.

Unser Tipp an Bord

Entdecken Sie den Walensee-Apéro – ideal als Apéro oder als feiner Start vor dem Essen. Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die Aussicht auf den See und lassen Sie sich von unseren ausgewählten Getränken und Knabbereien verwöhnen.

Walensee-Apéro

pro Person

18.00

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

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



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

Saviva AG, Landquart
Bell Schweiz AG

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

Obst und Gemüse

Gemüsebutler AG, Walenstadt
Keller Früchte und Gemüse AG, Sins

Non-Food

Saviva AG, Landquart



Symbole



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Gültig ab März 2026

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

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 Blumenauapark

pro Person

60.50

Rauchlachstatar (CH) mit Sauerrahm,
Toast und Butter

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 2026

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 🌿 ☒

Menu Walenstadt

pro Person

54.00

Buntgemischter Salat mit Sprossen 🌿 ☒

Mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten
dazu Butterspätzli und Saisongemüse

Toblerone Mousse 🌿 ☒



Fondue Chinoise

pro Person

68.00

Salatbuffet 

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

Himbeersorbet mit Fruchtsalat   



Raclette

pro Person

48.00

Salatbuffet 

Raclettekäse von der Milchzentrale Bad Ragaz
Gschwelli, Mixed Pickles und Ananas  

Fruchtsalat   

Vegetarische Hauptgang-Alternativen zu allen Menus

Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry   
mit Mandelreis

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

vegetarisch

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

vegetarisch

76.00

Geräucherte Forelle | marinierter Randen Salat | Apfel |
frischer Meerrettich | Schnittlauch

Rindsgulasch (CH) | hausgemachte Quarkspätzli | saisonales Gemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Vanille Glacé 



89.50

vegetarisch

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



“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



Laktosefrei



Kleine Apéros passend zu Ihrem Menu

Zu Ihrer Schifffahrt mit Menü können Sie optional folgende Apéros dazubuchen. Bitte beachten Sie, dass die Apéros ohne Menu nicht verfügbar sind. Es lassen sich auch einzelne Komponenten des Apéros nach Wunsch auswählen – so wird Ihr Genuss ganz individuell.

Apéro 1

pro Person

26.00

Gebrochener Parmesan, geröstete Nüssli und marinierte Oliven  

Maki Sushi mit Gemüse, dazu Soja-Mayo und eingelegter Ingwer 

Focaccia mit Rohschinken, Antipastigemüse, Rucola und Parmesan 

Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo-Chip auf Wurzelbrot

Rauchlachstatar auf Blinis mit Sauerrahm

Apéro 2

pro Person

25.00

Rindstatar-Röllchen mit Senf-Mayo und Kartoffelchips 

Tomatentatar auf Wurzelbrot 

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

Rüebli-lachs-Wrap mit Avocado und Sojamayo 

Birnenbrot mit Ziger mousse und Trauben 



Salat Bar

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei der Salat-Bar

pro Event

Transportkosten

250.00

Salat-Bar 1

pro Person

Roastbeef mit Rucola und Parmesan	48.50
Klassischer Kartoffelsalat mit Vinaigrette	
Asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln	
Mediterraner Couscoussalat mit Oliven und Fetakäse	
Grüner Schnittsalat mit Balsamico Dressing	
Brotauswahl	

Salat-Bar 2

pro Person

Asiatischer Roastbeefsalat	55.00
Tomatensalat mit Burratamousse und Basilikum	
Klassischer Kartoffelsalat mit Vinaigrette	
Mediterraner Couscoussalat mit Oliven und Fetakäse	
Grüner Schnittsalat mit Balsamico Dressing	
Asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln	
Mais-Curry-Salat mit Kräutern	
Brotauswahl	



Menuvorschläge

Jahreszeiten

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten bis 60 Personen	650.00
Mitarbeiterkosten ab 61 Personen	850.00
Transportkosten	150.00

Frühling 1

pro Person

70.50

Blattsalat mit Asia-Spargel, wildem Broccoli,
karamellisierten Zwiebeln und Misodressing  

oder

Bärlauchschaumsuppe mit Croûtons 

Kalbsbraten Sous-Vide gegart
mit Kräuterrisotto, Spargeln und kräftigem Jus

oder

Gebackener Spargel mit Kräuterrisotto 

Cheesecake mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Frühling 2

pro Person

79.00

Bunter Frühlingssalat mit Radieschen,
Karotten, Croûtons und Kräutervinaigrette 

oder

Grüne Spargelschaumsuppe mit Mezzeschäum  

Rosa Rindshuft mit Kartoffelgratin,
Marktgemüse und kräftigem Jus

oder

Tofu-Spinat-Taschen
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse 

Rhabarberstreuselkuchen
mit Erdbeersorbet und weissem Schokoladen-Espuma

Sommer 1

pro Person

66.00

Blattsalat mit Tomaten-Crème-Brûlée,
Balsamico-Dressing und Focaccia 🌿

oder

Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Kräuteröl 🌿🚫

Maispouardenbrust mit Tomaten-Safranrisotto,
mediterranem Grillgemüse und kräftigem Jus

oder

Tomaten-Safranrisotto mit BBQ-Aubergine 🌿

Cheesecake mit Passionsfrucht

Sommer 2

pro Person

66.00

Büffelricotta mit Passionsfrucht-Vinaigrette,
Tardivo und Focacciachip 🌿

oder

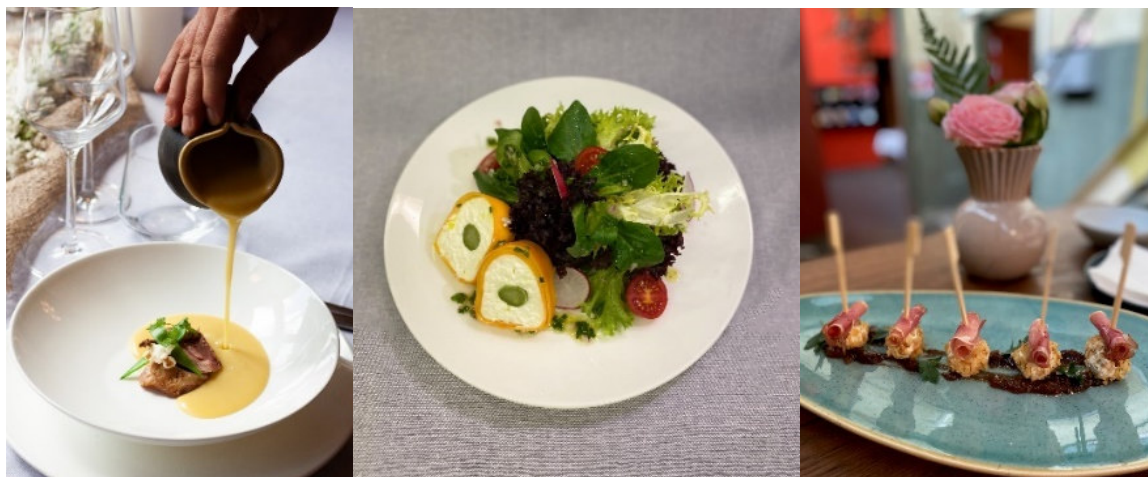
Gazpacho Andaluz mit Croûtons 🌿

Rosa Rindshuft mit Rosmarinkartoffeln,
Ratatouille und Pfefferrahmsauce

oder

Blumenkohlsteak mit Chimichurri,
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille 🌿

Panna Cotta mit Erdbeerragout und Minze 🚫



79.00

Spinatsalat mit Speckdressing, Pflaumen und Onselei ☒ ☒

oder

Kürbisschaumsuppe mit Öl und Kernen 🍃 ☒

Angus Rindsschmorbraten mit Serviettenknödel,
Marktgemüse und kräftigem Jus

oder

Geschmorter Kabis mit Miso dazu Serviettenknödel 🍃

Schoggimousse mit Birnenkompott und Rahm ☒

Herbst 2

pro Person

79.00

Bunter Herbstsalat mit Rotkabis
dazu Croûtons und Feigensenfdressing 🍃

oder

Rüebli-Kokos-Currysuppe mit Kokosjoghurt und Kräuteröl 🍃 ☒

Hirschrücken mit Pilzrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirza Apfel

oder

Gebackener Kürbis mit Harissa,
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirza Apfel 🍃

Marronikuchen mit Zimtglace und Kirschragout ☒



73.50

Geflämmter Ziegenkäse

mit Spinatsalat und Himbeer-Dressing 🌿 🚫

oder

Apfel-Pastinakensuppe mit Pinienkernen und Kräutern 🌿 🚫

Rindshuft mit Süsskartoffelpüree,

Ofengemüse mit Honig und Thymian dazu Chimichurri 🚫

oder

Geschmorter Kabis mit Miso und Süsskartoffelpüree 🌿

Panna Cotta mit Orangenragout und Schokocrumble

62.50

Bunter Wintersalat mit Rotkabis

dazu Croûtons und Feigensenfdressing 🌿

oder

Apfel-Pastinakensuppe mit Pinienkernen und Kräutern 🌿 🚫

Hackbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen

dazu Kartoffelstock und Marktgemüse

oder

Tofu-Spinat-Taschen mit Kartoffelstock,

veganem Jus und Marktgemüse 🌿

Magenträsglace mit Zwetschgenragout und Vanillecrumble



Das ganze Jahr

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten bis 60 Personen

650.00

Mitarbeiterkosten ab 61 Personen

850.00

Transportkosten

150.00

Menu 1

pro Person

79.00

Grüner Salat mit Croûtons 🌿

oder

Rüebli-Kokos-Currysuppe mit Kokosjoghurt und Kräuteröl 🌿 ☒

Rindsentrecôte mit Rösti-Kroketten,
Marktgemüse und kräftigem Jus

oder

Tofu-Spinat-Taschen mit Rösti-Kroketten,
Marktgemüse und veganem Jus 🌿

Crème-Brûlée mit Früchten ☒



Menu 2

pro Person

57.00

Grüner Salat mit Croûtons 🌿

oder

Glarner Weissweinschaumsuppe mit Croûtons und Kräuteröl 🌿

Hackbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse

oder

Tofu-Spinat-Taschen mit Kartoffelstock,
Marktgemüse und veganem Jus 🌿

Crème-Brûlée mit Früchten ☒

Sommerbuffet

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten beim Grillmenu

pro Event

Mitarbeiterkosten bis 60 Personen	650.00
Mitarbeiterkosten ab 61 Personen	850.00
Transportkosten	150.00

Salate

Pro Person

66.00

3 Salate zur Auswahl

Tomatensalat mit Burratamousse und Rucola 

Klassischer Kartoffelsalat mit Vinaigrette  

Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen 

Grüner Schnittsalat mit Balsamico- und Frenchdressing 

Mais-Curry-Salat mit Kräutern  

Asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln 

Beilagen

1 Beilage zur Auswahl

Junge Kartoffeln mit Kräutern  

Weissweinsrisotto  

Vom Grill

1 zur Auswahl

Rindsentrecôte am Stück 

Lammkotelettes 

Kalbsnierstück 

1 zur Auswahl

Maispouardenbrust 

Zanderknusperli mit Tartar-Sauce

BBQ Brisket (Rinderbrust)

Mediterraner Lachs-Papillote mit Tomaten und Oliven  

Verschiedene Grillwürste

Black Tiger Crevetten 

Vegetarisch vom Grill

1 zur Auswahl

Champignons gefüllt mit Frischkäse 🌿🚫

Grillkäse mit Kräutern 🌿🚫

BBQ-Aubergine 🌿

Antipastigemüse mit Maiskolben und Pimientos del Padron 🌿🚫

Blumenkohlsteak mit Chimichurri 🌿

Saucen

Eine grosse Auswahl an hausgemachten Saucen ist inbegriffen.



Dessertbuffet

Serviert in kleinen Gläschen oder auf Platten.

Die Desserts können als Ergänzung zu den Apéros und Sommerbuffet dazu bestellt werden. Wir empfehlen die Auswahl von 3-4 Einheiten.



Auswahl

pro Person

Glacestation mit hausgemachten Glacen und Sorbets, dazu Toppings und Garnituren 🌿	10.50
Cheesecake mit Passionsfrucht 🌿	5.50
Fruchtplatte 🌿 ☒ ☒	5.50
Verschiedene hausgemachte Kuchen 🌿	5.00
Rosmarin-Crème-Brûlée 🌿 ☒	5.50
Gebrannte Crème mit Mandelkrokant und Rahm 🌿	5.50
Kokospannacotta mit Mango-Blaubeer-Salat 🌿 ☒	5.50
Mango-Crème-Brûlée 🌿 ☒	5.50

Essensaciones, Ziegelbrücke



Philosophie und Kochstil

Essensaciones steht für die Verbindung von mediterraner Herkunft, handwerklicher Kochkunst und kompromissloser Produktqualität. Entstanden aus der Idee, die Essenzen („Esencias“) und Emotionen („Sensaciones“) Spaniens erlebbar zu machen, vereint das Team langjährige Erfahrung in der gehobenen mediterranen, sowie mitteleuropäischen Küche.

Der Kochstil ist geprägt von Respekt vor dem Produkt, schonender Zubereitung und kreativer Klarheit. Verarbeitet werden ausschliesslich natürliche, hochwertige Zutaten, bevorzugt aus der Provinz Alicante, ergänzt durch sorgfältig ausgewählte Produkte aus anderen Regionen, wenn sie die kulinarische Idee bereichern.

Authentizität, Nachhaltigkeit und der direkte Kontakt zu Produzenten stehen im Mittelpunkt der Philosophie von Essensaciones.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch und Fisch

El Capricho, Spanien
Señorío de Montanera und Revisan, Spanien
Zahner Fischhandel AG, Gommiswald
G. Bianchi AG, Zufikon
Pujado Solano, Spanien

Eier, Käse und Milchprodukte

Schnyderhof, Bilten
Queso de Hualdo, Spanien
Geska AG, Glarus

Obst und Gemüse

Ernst Gygli AG, Näfels

Reis

Tartana, Spanien

Oliven und Olivenöl

L'Olivateria, Spanien
Señorío de Rellu, Spanien

Symbole



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Tapas-Menu

Unsere Menüs folgen dem spanischen Tapas-Konzept und unterscheiden sich bewusst von einem klassischen Gänge-Menü. Mehrere kleine, sorgfältig abgestimmte Gerichte werden fortlaufend serviert und bieten einen vielseitigen Einblick in die spanische Küche – gesellig, abwechslungsreich und genussvoll.

Zusätzliche Fixkosten bei den Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten

500.00

Transportkosten

120.00

Menu 1

pro Person

Auswahl von 8 Gänge Tapas nach Wahl

86.00

Menu 2

pro Person

Auswahl von 10 Gänge Tapas nach Wahl

104.00

Auswahl

Patatas fritas con pimentón de la Vera DOP, Frutos secos y aceitunas   
Chips mit pimentón de la Vera DOP, Mandeln und Oliven

Gilda  
Spiessli mit Sardellen, Oliven und eingelegten Peperoni

Anchoa de Santoña 
Sardellen, hausgemachtes Brot und Glarner Alpbutter

Surtido Ibérico 
100% Ibérico Schinken, würzige Paprikawurst, Salami, luftgetrocknetes Nierstück mit Picos (Brotsticks)

Queso  
Manchego Käse mit Quittenbrot spanische Art

Marinera 
Russischer Salat mit weissem Thunfisch (Bonito) aus dem Kantabrischen Meer auf Rosquilla (spanischer Donut)

Tortilla española   
Bio-Ei vom Bauernhof, Kartoffeln und Zwiebeln

Empanadilla 
gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Pinienkernen,
wahlweise mit Poulet, Fleisch oder vegetarisch 

Croquetas
Bèchamel-Masse, wahlweise mit Ibérico Schinken, Poulet oder vegetarisch 

Weitere Gerichte zur Auswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Escalivada 🌿 🚫

gegrilltes Gemüse auf geröstetem, hausgemachtem Brot

Setas en escabeche 🌿 🚫

eingelegte Pilze mit Parmentiercreme

Steak Tatar 🚫

handgeschnittenes Dry-Aged Rind auf Olivenöl-Brioche

Crema de verduras 🌿

Gemüsecremesuppe mit Bio-Crème Fraîche, Croûtons und Olivenöl

Quiche 🌿

Gemüsequiche mit Manchego Käse und Zwiebelconfit

Carrillera ibérica 🚫 🚫

Spiessli vom geschmorten Ibérico-Schweinebäckchen in eigenem Jus

Albóndiga Ibérica 🚫

Ibérico-Fleischbällchen an eigener Sauce

Gazpacho andaluz 🌿 🚫 *(nur im Sommer erhältlich)*

kalte spanische Tomaten- und Gemüsesuppe mit Croûtons und Olivenöl

Arroz en Paella 🚫 🚫

Reis, wahlweise mit Oktopus, Ibérico-Fleisch oder Maispoularde

Carne ibérica vaca vieja madurada 🚫 🚫

tranchiertes Entrecôte Old Cow, Dry Aged Premium, mit Olivenöl und grobem Meersalz

Bizcocho de chocolate 🌿 🚫

Schokoladenkuchen

Tocino de cielo 🌿 🚫 🚫

«Himmelsspeck» - Andalusisches Karamelköpfl

Coca boba 🌿 🚫

spanischer Mandelkuchen mit Orange und Safran

Crema catalana 🌿 🚫

Spanische Vanillecrème mit knuspriger Karamellkruste



Esencia del Jamón Ibérico – Essenz des Ibérico-Schinkens

Ein echtes Stück spanischer Genussskultur: Ein ganzer Ibérico-Schinken wird direkt vor Ort fachgerecht von Hand aufgeschnitten. Das Live-Schneiden ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Erlebnis für die Gäste. Perfekt für Apéros oder kombinierbar mit einem Essen.

Jamón Ibérico 50% Cebo-de-Campo

pauschal*

1'120.00

Der Schinken stammt von iberischen Schweinen mit einem Reinheitsgrad von 50 %, die mit Auslauf im Freien gehalten werden. Gemäss der iberischen Norm verfügt jedes Tier über mindestens 100 m² Freifläche.

Die Ernährung besteht aus natürlichem Weidefutter, Getreide und ausgewähltem Kraftfutter. Der Schinken zeichnet sich durch einen ausgewogenen Geschmack, Saftigkeit und eine teilweise Fettmarmorierung aus.

Jamón Ibérico 100% de Bellota (Pata Negra)

pauschal*

1'420.00

Hergestellt aus reinrassigen iberischen Schweinen, die frei in der Dehesa leben. Während der Mastzeit (Montanera) stehen jedem Tier mindestens 10.000 m² (1 Hektar) zur Verfügung, und die Ernährung besteht ausschliesslich aus Eicheln und natürlichen Weidepflanzen.

Diese höchste Qualitätsstufe überzeugt durch ein intensives, tiefes Aroma und eine aussergewöhnlich feine Fettmarmorierung.

* Die Preise inkludieren einen ganzen Schinken, Transportkosten und das Aufschneiden von Hand bei Ihrem Event



Marivi's Tisch, Schmerikon



Philosophie und Kochstil

Marivi's Tisch steht für Einfachheit, Verbindung und Genuss. Die Küche vereint spanische Tradition mit internationalen Einflüssen und präsentiert ein leichtes, dynamisches Menu. Das Angebot ist flexibel gestaltet, sodass die Gäste ihr Menu nach eigenen Vorlieben auswählen können und gleichzeitig zu neuen Geschmackserlebnissen eingeladen werden.

Das Erlebnis kann mit einer Auswahl kleiner Desserts abgerundet werden, zart, elegant und voller Geschmack. Darunter finden sich auch traditionelle spanische Süssigkeiten, überraschend und köstlich zugleich.

Jedes Menu ist inspiriert von den Menschen, für die es kreiert wird. Ihre Wünsche und Vorlieben bilden die Grundlage für ein stimmiges, persönliches und unvergessliches gastronomisches Erlebnis.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

Aligro, Rapperswil-Jona

Fisch

Aligro, Rapperswil-Jona
G. Bianchi AG, Zufikon

Spanische Produkte und Iberisches Fleisch

Essensaciones Gmbh, Ziegelbrücke
Rivera Wine & Gourmet AG, Therwil

Obst und Gemüse

Aligro, Rapperswil-Jona

Eier und Milchprodukte

Schnyder Hof, Bilten

Backwaren

Hausgemacht von Marivi's Tisch



Symbole



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Menus

ab 25 Personen

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten	450.00
Transportkosten	100.00
Optional Tischdekoration	120.00

Menu 1 - Schweizer Menu

pro Person

60.50

Vorspeisen-Bufferet

mit saisonaler Suppe und verschiedenen Salaten   

Schweinsbraten an Rahmsauce mit Tagliatelle oder Spätzli
dazu saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Sellerieschnitzel mit Tagliatelle oder Spätzli
dazu saisonales Gemüse 

Vanille-Glacé mit Beeren-Coulis 

Menu 2 - Spanisches Menu

pro Person

75.00

Sprossensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und gebratenen Cherrytomaten
an milder Vinaigrette 

Weisser Fisch à la Bilbaína

dazu Ofenkartoffeln, Gemüse und Alioli  

oder

iberisches Schweinsfilet an Whiskysauce

dazu Ofenkartoffeln, Gemüse und Alioli 

oder

Blumenkohl-Steak mit Romanesco-Sauce

dazu Ofenkartoffeln, Gemüse und Alioli   

Kaffee-Flan mit Brandy flambiert, serviert mit Milchschaum  



Menu 3

pro Person

66.00

Vorspeisen-Bufferet mit saisonaler Suppe und verschiedenen Salaten   

Braten vom Rind an grüner Pfeffersauce

dazu Rüebli, glasierte, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln  

oder

Blumenkohlschnitzel 

dazu Rüebli, glasierte, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln  

oder

Auberginen alla Parmigiana mit Mozzarella 

Birnen -Sorbet 

Menu 4

pro Person

66.00

Vorspeisen-Bufferet mit saisonaler Suppe und verschiedenen Salaten   

Zanderfilet à la meunière

dazu Rüebli, glasierte, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln  

oder

Blumenkohlschnitzel 

dazu Rüebli, glasierte, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln  

oder

Auberginen alla Parmigiana mit Mozzarella 

Birnen-Sorbet 

Menu 5

pro Person

66.00

Weissweinschaumsuppe   

oder

Gazpacho   

Fitnesssteller mit Roastbeef

oder

Fitnesssteller mit gebratenem Gemüse

dazu Sauce Hollandaise oder Tartarsauce 

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Schokoladensauce

oder

Mango-Panna-Cotta im Glas

89.50

Vegetarische Optionen auf Anfrage möglich.

79.00

Salmorejo mit hartgekochtem Ei
und iberischem Schinken 

Gambas al ajillo
Garnelen nach spanischer Art mit Knoblauch und Chili

Knuspriger Samencracker mit Rindertatar,
Sauce Emmy und Microgreens

Sämiger schwarzer Reis mit Sepia,
Calamari und Zamburiñas  

Geschmortes iberisches Schweinebäckchen
an saisonaler Sauce mit Kartoffelstroh-Nest  

Drei Desserts zur Auswahl: 

Crema catalana 

Erdbeer-Cheesecake 

Tarte Tatin mit Apfelgelee und verziert mit Blüten

Grossmutter's Torte – aus Butterkeksen,
Vanille- und Schokoladencrème

Miguelitos – Blätterteiggebäck gefüllt mit Vanillecrème

Brookie – Brownie-Cookie-Spiessli

Fruchtsalat  

Fruchtspiessli  

Tarta de Santiago – spanischer Mandelkuchen 

Panna Cotta mit Mango 



Für weitere Informationen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung

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