



# Private Schiffsmiete

Gastronomie-Angebot  
Frühstück und Patisserie

## 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.

Das Frühstücks- und Patisserie-Angebot wird von unserer lokalen Bäckerei, Café Bucher in Flums, geliefert. Auf Vorbestellung wird das nachstehende Angebot auch auf den Kursfahrten angeboten. 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.**

## Café Bucher, Flums

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



Glutenfrei



Laktosefrei

Gültig ab März 2026

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

# Frühstücksangebot

## Kleines Frühstück

pro Person

19.00

*ab 6 Personen*

1 Gipfeli und 1 Brötli  
2 Butter und 1 Konfitüre  
2 Kaffee und 1 Orangensaft

## Kapitäns Frühstück

pro Person

23.90

*ab 2 Personen*

1 Gipfeli und 1 Brötli  
1 Butter und 1 Konfitüre  
Fleisch- und Käseplättli  
1 Kaffee und 1 Orangensaft

## Frühstücksbuffet

pro Person

39.00

*ab 25 Personen*

Zopf, Gipfeli, kleines Spezialbrötli,  
Butter, Konfitüre, Honig,  
Birchermüesli, Granola-Jogurt, Fruchtspiesse  
Käseplatte, Fleischplatte, Lachsplatte,  
Mini-Patisserie

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral

Glutenfreies Brot ist auf Vorbestellung erhältlich.



## Brunch-Angebot

Unser Brunch-Buffer entsteht in Zusammenarbeit mit unseren beiden Cateringpartnern Café Bucher und Marivi's Tisch. Während Café Bucher das Frühstücksbuffet liefert, bereitet Marivi's Tisch die warmen Speisen während der Fahrt frisch für Sie zu.

### Brunch-Buffer

pro Person

59.00

ab 25 Personen

Zopf, Gipfeli, kleine Spezialbrötli,  
Butter, Konfitüre, Honig,  
Birchermüesli, Granola-Joghurt, Fruchtspiesse  
Käseplatte, Fleischplatte, Lachsplatte,  
Eierspeisen, Speck, Rösti  
Mini-Patisserie

#### Inkludierte Getränke:

Kaffee, Tee, Schokoladenmilch, Orangensaft, Mineral

Glutenfreies Brot ist auf Vorbestellung erhältlich.








### Individuelle Ergänzungen von Marivi's Tisch

Ergänzen Sie das Brunch-Buffer ganz nach Ihren Wünschen mit den folgenden Speisen von Marivi's Tisch. Jede gewählte Speise ist ab 10 Personen pro Sorte erhältlich. Die Ergänzungen können unabhängig von der Gesamtpersonenzahl bestellt werden.

### Eiergerichte

pro Person

Mindestmenge: 10 Personen pro Sorte

<b>Huevos Rancheros</b>  	9.00
Schmorpfännchen mit gebratener Weizentortilla, würziger mexikanischer Tomatensauce, schwarzem Bohnenpüree und Spiegelei.	
<b>Eier Florentiner Art</b> 	9.00
Tonpfännchen mit cremigem Rahmspinat, einem Ei und überbackenem Käse	
<b>Eier à la Flamenca</b> 	9.00
Tonpfännchen mit würziger Gemüsesauce, Erbsen, Kartoffeln, iberischem Schinken und Ei, im Ofen gebacken	
<b>Spanische Tortilla</b>  	5.50
Klassische Tortilla aus Ei, Kartoffeln und Zwiebeln.	
<b>Englischer Muffin auf Sauerteigbasis</b> 	9.00
Getoasteter Muffin mit Frischkäse, Tomate, Avocado und gebratenem Ei.	

Weitere Speisen finden Sie auf der nächsten Seite.

Mindestmenge: 10 Personen pro Salat

Auswahl von 1 bis 3 Salaten	9.00
Auswahl von 4 oder mehr Salaten	7.50

### Quinoa-Salat

Dreifarbige Quinoa mit Mango, Avocado und optional Koriander, dazu eine leichte Joghurt-Vinaigrette mit Ingwer und Honig

### Mediterraner Salat

Tomaten, Feta, Gurken, grüne Peperoni und Oliven, verfeinert mit Vinaigrette und Oregano

### Gerstensalat

Gekochte Gerste mit Granatapfel, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Cranberries und Petersilie, abgerundet mit einer Peperoni-Vinaigrette

### Caprese-Salat

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Reduktion


### Taboulé

Aus Couscous oder Bulgur mit Petersilie, Minze, gerösteten Tomaten, Gurke und Zwiebeln, dazu eine Melasse-Vinaigrette mit Rosinen und hellem Balsamico

### Waldorf-Salat

Apfel, Knollensellerie, Baumnüsse, Trauben und Cranberries  
Joghurtsauce separat serviert.

### Caesar-Salat

Salat mit Croûtons und Parmesan   
Caesar-Dressing separat serviert (enthält Sardellen).

### Ofengemüse-Platte

Peperoni, Cherrytomaten, Zucchini, Aubergine, Fenchelknolle, Karotte, Kürbis und Rote Bete (das Gemüse kann je nach Saison angepasst werden)



## Auswahl an Proteinen

pro Person

Mindestmenge: 10 Personen pro Sorte

<b>Pouletbrust (CH)</b> 	7.50
Mariniert und gebacken	
<b>Tofu</b> 	4.50
Mariniert und gebacken	
<b>Roastbeef</b> 	11.00
Gebratenes Entrecôte, dazu Tartarsauce oder Tonnata	
<b>Ceviche nach Baja-California-Art</b> 	9.00
Marinierter Fisch- und Meeresfrüchtesalat im Maistaco	

## Süssspeisen

pro Person

Mindestmenge: 10 Personen pro Sorte

<b>Pancakes</b> 	5.50
Ahornsirup, Nutella, Puderzucker	
<b>Tessiner-French Toast</b> 	4.50
Nutella, Erdbeermarmelade	



# Backwaren, Süssgebäck und Patisserie

ab 6 Personen

## Kleingebäck

pro Stück

Gipfeli 	1.90
Weggli 	1.90
Kornbrötli 	1.90
Zucker- oder Rosinenbrötli 	2.10
Bürli 	1.70
Huusbrot-Bürli 	1.90

## Süssgebäck

pro Stück

Mandelgipfel	3.00
Nussgipfel	3.00
Birnenkrapfen	3.00
Berliner	3.00
Nussschnecke	3.00
Vanillezöpfl	3.00
Mini Süssgebäck (Nuss-/Mandelgipfel, Krapfen, Berliner)	2.30

Glutenfreies Brot ist auf Vorbestellung erhältlich.



## Patisserie und Torten

pro Stück

Crèmeschnitte	5.20
Erbeer- oder Vermicelletörtli (je nach Saison)	5.20
Vanille Cornet	5.20
Schokoladenkugel/Moccabohne	5.20
Mini-Patisserie diverse Sorten	3.60
Tortenstück (Schwarz-/ Weisswälder, Himbeer-/ Heidelbeerquark)	6.20



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