



Rheinschifffahrten

WIRTH

www.schiffwirth.ch

SPEISE / GETRÄNKEKARTE

FAHRPREISE

2025

RHENANIA 66 Plätze im Innenraum 16 Plätze auf Achterdeck



Eine Schifffahrt auf dem Rhein, welch ein unvergessliches Erlebnis. Das idyllische Städtchen Eglisau, die romantischen Rebberge und die Kirche von Buchberg / Rüdlingen, das alles können Sie geniessen. Gerne tragen wir dazu bei, Ihnen das schöne Erlebnis zu verschönern.

Willkommen an Bord!

Getränke

Mineral	Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Vivi Kola	33cl	Fr. 4.90
	Rivella rot, Elmer Citro, Apfel Shorley,		
	Fusetea Lemon,	33cl	Fr. 4.90
	Red Bull	25cl	Fr. 5.00
	Henniez natur mit und ohne Kohlensäure	33cl	Fr. 4.90
	Henniez natur mit und ohne Kohlensäure	50cl	Fr. 6.00
	Henniez natur mit Kohlensäure	75cl	Fr. 8.50
Orangenjus	Trubetau Rheinschorle	37.5cl	Fr. 6.50
	Der Traubengenuss ohne Alkohol		
Orangenjus	Granini	20cl	Fr. 4.90
	Orangenjus	100cl	Fr. 9.50
Bier	Stammhaus naturbelassenes Lager		
	Brauerei Falken	33cl	Fr. 5.50
	Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb (auf Wunsch)	33cl	Fr. 5.50
Prosecco	Prosecco Goccia d>Oro	75cl	Fr. 49.00
	Cüpli Prosecco		Fr. 9.00
	Apérol Spritz		Fr. 11.00
Sekt	Freixenet Negro seco	75cl	Fr. 52.00
Bowlen	Früchte Bowle mit Alkohol	25cl	Fr. 10.50
	Früchte Bowle ohne Alkohol	25cl	Fr. 9.50
Spirituosen	Kirsch, Williams, Grappa Riesling, Vielle Prune, Erismann Eschenmosen	20cl	Fr. 7.50
Kaffee	Kaffee, Espresso		Fr. 4.50
	Cappuccino		Fr. 5.00
	Latte Macchiato/ Milchkaffee		Fr. 5.50
	Doppelter Espresso		Fr. 6.00
	Espresso Coretto Grappa		Fr. 7.00
	Ovomaltine heiss oder kalt		Fr. 4.50
	Schokolade heiss oder kalt		Fr. 4.50
	Heisse Schokolade mit Rahm		Fr. 5.50
Tee	Diverse Sorten		Fr. 4.50
	Theo-Krug 2,5 lt. auf Weidlinge erhältlich		Fr. 48.00

Weinkarte

Weissweine 75cl

Riesling Silvaner 75cl Fr. 45.00
fruchtig,blumig,schlicht,klassiker
 Weingut Pircher, Eglisau

Pinot Gris 75cl Fr. 59.00
struktur,weich,komplex,holzfass
 Weinbau Pircher, Eglisau

Räuschling 75cl Fr. 53.00
rassig,nervig
 Weinbau Pircher Eglisau

Füchslivii Seyval Blanc 75cl Fr. 45.00
fruchtig
 Rebgut Moritz Kern, Buchberg

Achat 75cl Fr. 45.00
fruchtig, Johanniter
 Weingut Neukom Rafzerfeld

Sauvignon Blanc 75cl Fr. 55.00
rassig,genussvoll,köstlich
 Mathias Bechtel, Eglisau

Chardonnay Sélection 75cl Fr. 59.00
fruchtig,frisch
 Mathias Bechtel, Eglisau

Piemont Paola Massa, Alba 75cl Fr. 45.00
 Langhe Arneis DOC
 harmonisch trocken,frisch

Weissweine 50cl

Riesling Silvaner 50cl Fr. 23.00
 H.H. Meier, Eglisau

Rivaner 50cl Fr. 25.00
 Mathias Bechtel, Eglisau

Blanc de Noir 50cl Fr. 23.00
 Weinbau Gantner, Eglisau

Cuvée Blanc 50cl Fr. 24.00
 Weingut Neukom, Rafzerfeld

Rotweine 75cl

Pinot Noir	75cl	Fr. 48.00
fruchtig, würzig, eichenfass		
Weingut Pircher, Eglisau		

Pinot Noir « Sélection Stadtberg »	75cl	Fr. 58.00
Weingut Pircher Eglisau		

Merlot Barrique	75cl	Fr. 51.00
fruchtbetont mit Struktur		
Weingut Neukom Rafzerfeld		

Cuvée Rouge	75cl	Fr. 45.00
fruchtbetont, dezente Gerbstoffe, frische Säure		
Weingut Neukom Rafzerfeld		

Piemont Paola Massa, Alba	75cl	Fr. 46.00
Langhe Nebbiolo DOC		
Würdevoll und klares Bouquet.		
harmonisch und samtig.		

Rotwein 50cl

Opal Cuvée	50cl	Fr. 25.00
Weingut Neukom Rafzerfeld		

Cuvée Rouge	50cl	Fr. 24.00
Weingut Neukom Rafzerfeld		

Pinot Noir	50cl	Fr. 24.00
Weinbaugenossenschaft Eglisau		

Federweiss 75cl

Federweiss	75cl	Fr. 46.00
sommerwein, erfrischend,		
Weingut Pircher, Eglisau		

Federweiss 50cl

Federweiss	50cl	Fr. 24.00
Weinbaugenossenschaft Eglisau		

Rosé 75cl

Rosé	75cl	Fr. 46.00
gehaltvoller Roséwein,		
Oberli & Oechsle Eglisa		

Apéro

			Stück
Laugen - Brötli	Schinken, Salami, Fleischkäse oder mit Käse		Fr. 5.40
Laugen- Bretzel	mit gesalzener Butter		Fr. 4.20
Parisettes /Sandwiches	Schinken, Salami, Fleischkäse, oder Käse		Fr. 6.80
Blätterteig-Gebäck	ungefüllt	pro 100g	Fr. 8.80
Salzgebäck	verschiedene Sorten pro Pers.		Fr. 3.50
Partybrioche-Brot	gemischt gefüllt mit Lachs, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Ei, Thon 8-10 Person		Fr. 97.00
Apéro Canapé 1/2	Schinken,Käse,Spargel,Eier,Salami Lachs,Thon, Bündnerfleisch	Stk.	Fr. 4.30 Fr. 4.50
Gemüsedip ab 10 Personen	drei Saucen pro Person		Fr. 9.50
Spiessli	Mozzarella, Cherrytomaten Melonen, Rohschinken Früchte mit saisonalen Früchten Trauben, Käse	Stk. Stk. Stk. Stk.	Fr. 4.20 Fr. 4.40 Fr. 4.20 Fr. 4.20
Heisser Beinschinken	mit Kartoffelsalat, Brot (Tellerservice) pro Person		Fr. 22.00
Heisse Würstli	Wienerli oder Schweinswürstli mit Brot, Senf pro Paar		Fr. 9.00
Bündnerplatte	Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch,Salsiz, Käse, garniert, Brot pro Person 130 g		Fr. 21.50
Schifferplatte	Verschiedene Aufschnittsorten, Schinken, Fleischkäse, Salami, kalter Braten, Brot pro Person 150 g		Fr. 19.50
Käseplatte	Käseplatte garniert, Brot pro Person 150 g		Fr. 21.00

Apéro Buffet

pro Pers.

Apéro – Buffet klein ab 10 Personen

Fr. 24.00

Fleischplatte mit Aufschnitt, Schinken, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Speck, Salami, Käseplatte,
Lachsplatte mit Meerrettichschaum
Brot

Apéro – Buffet ab 20 Personen

Fr. 28.00

Aufschnittplatte, Rohschinken/ Bündnerfleisch, Pastete
Käseplatte, Lachsplatte mit Meerrettichmousse,
gefüllte Apérobrötli, Früchtespiessli
Antipasti
Brot

Grosses Apérobuffet ab 30 Personen

Fr. 35.00

Kalbsbraten und Roastbeefplatte mit Tartarsauce
Fischplatte mit Lachs und Forellenfilet, Meerrettichmousse
Crevettencocktail, Gemüsedip mit Haussauce, Teufelshörnli,
Tomaten / Mozzarellaspiessli, Pasteten / Terrineplatte mit Selleriesalat,
Früchtespiessli, Käsespiessli mit Trauben/Oliven,
Bauernschinken, Fleischkäse, Aufschnittplatte, Bauernschüblig,
Landjäger, Salsizplatte, Rohschinken mit Melonen, Landrauchschinken
mit Spargeln, Bündnerfleisch mit Hobelkäse, Moastbröckli mit Tete de Moine
Brot.

Frische Salate

pro Pers.

Gemischter Salat sortiert mit 5 Sorten	Fr. 11.00
Grüner Blattsalat mit Gemüsestreifen	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons (Saison)	Fr. 14.00
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)	Fr. 13.50
Salat-Buffer	Fr. 15.50
mit Blattsalat inkl. 2 Salat-Saucen	
5 Gemischte Gemüse-Salate	
Croutons, Kernen, Zwiebeln	

Vorspeisen

Pfefferterrine oder Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce	Fr. 13.50
Mischsalat mit geräucherten Forellenfiletstreifen, Meerrettichschaum und Zwiebeln, Brötli und Butter	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken nach Saison Brötli und Butter	Fr. 15.00

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüse	Fr. 7.00
Cremesuppen: Tomaten, Spargel, Lauch	Fr. 8.00
Kürbissuppe (Herbst)	Fr. 8.50

Menue mit Schweinefleisch

Schweinssteak an Champignonsauce Gemüse garnitur Nudeln	160g	Fr. 26.50
Filetmedaillon an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln oder Wildreis		Fr. 30.50
Tessinerbraten (Hals mit Speck umwickelt) Gemüse garnitur Kartoffelstock		Fr. 24.00

Vegetarisch

Gemüse –Burger, Tofu-schnitzel, Quorn- Schnitzel mit Menuebeilagen	Fr. 21.50
---	-----------

Menue mit Kalbfleisch

pro Pers.

Voessen mit Pilzen Gemüse garnitur Nudeln	Fr. 27.00
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln	Fr. 36.50
Geschnetzeltes «Zürcher Art» Gemüse Spätzle, oder Nudeln	Fr. 35.00
Carrèbraten Gemüse garnitur Kartoffelgratin	Fr. 38.50

Menue mit Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Ananasscheibe und Pfirsich Trockenreis	Fr. 23.50
---	-----------

Menue mit Rindfleisch

Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock, Mischgemüse	Fr. 24.50
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 21.00
Geschnetzeltes an Champignonsauce Trockenreis	Fr. 23.50
Ungarisches Saftgulasch Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr. 24.00
Brasierter Rindsbraten Gemüse garnitur Kartoffelgratin	Fr. 28.50
Filetgulasch Stroganoff Gemüse garnitur Nudeln oder Reis	Fr. 36.50

Buffet gross

pro Pers.

Heisser Beinschinken, oder Fleischkäse 250g

Fr. 30.50

Kartoffelsalat
vier verschiedene Salate
Brot

Spaghetti-Plausch

Fr. 39.00

Mischsalat
Spaghetti à discrétion
vier verschiedenen Saucen, Reibkäse
Bolognese, Carbonara, Arrabiata, Pesto
Dessert : Stracciatella Mousse

Sommerbuffet (kaltes Buffet) ab 20 Personen

Fr. 37.50

Roastbeef mit Sauce Tartar, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Aufschnittplatte, Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, Vittello Tonato,
Forellenfilet, Lachs,
Käseplatte, gefüllte Eier, Antipasti, Melone
Blattsalat, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Rübelsalat, Tomaten mit Mozzarella,
Gurkensalat, Maissalat
Brot

Brunch – Buffet à discrétion

Fr. 34.50

verschiedene Brote, Zopf, Fleischplatte, Käseplatte,
Lachs, Pastete, gefüllte Eier, Rührei und frisches Birchermüesli, Früchte
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Nutella, Cornflakes,
Kaffee, Tee, Milchgetränke und Orangenjus

Fondue

Chäs Fondue à discrétion

Fr. 38.00

Salzgebäck
Käse-Fondue, Brot
Essiggurken, Ananas, Birnen
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fondue Chinoise : 300 g Fleisch pro Person

Fr. 58.00

Mischsalat
Rinds- und Geflügelfleisch, Gemüsebouillon
Tartar, Cocktail, Knoblauch und Teufelsauce
Cornichon, Silberzwiebeln, Oliven, Ananaswürfel, Pfirsiche, Pilze
Reis und Kartoffelchips.

Desserts

pro Pers.

Dessert-Buffer		Fr. 17.00
Frischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Cremeschnitte, Himbeertiramisu, Profiterols		
Dessert – Buffet mit Käseplatte		Fr. 19.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 11.00
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace mit Rahm		Fr. 12.00
Panna Cotta mit Himbeeren		Fr. 11.00
Caramelköpfl mit Rahm	Stk.	Fr. 9.00
Gebrannte Creme mit Rahm		Fr. 9.00
Verschiedene Torten auf Wunsch	Stk.	Fr. 7.00
Kirschtorte	Stk.	Fr. 7.30
Aprikosenstrudel am Meter 80cm (20 Portionen)		Fr. 115.00
Hefestollen am Meter 80 cm (20 Portionen)		Fr. 98.00
Zwetschgenwähe 10 Stk.		Fr. 58.00
Aprikosenwähe 10 Stk.		Fr. 58.00

Zum Kaffee

Nussgipfel / Mandelgipfel	Stk.	Fr. 3.90
Cremeschnitte	Stk.	Fr. 5.50
Buttergipfel	Stk.	Fr. 1.90

Fahrpreise für Schifffahrten auf Anfrage.

Unser Schiffbetrieb hat eine lange Familientradition seit 1936. Dank unserer langen Erfahrung und unserer bekannten Gastfreundschaft, wird jede Fahrt zum einmaligen Erlebnis. Kommen Sie mit Ihren Wünschen und Vorstellungen zu uns und lassen Sie sich beraten. Wir stehen Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Preisänderungen vorbehalten! Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Für Ihre Reservation danken wir im Voraus und sichern Ihnen einen seriösen Service zu.
Würden uns freuen, Sie auf unserem Schiff begrüßen zu dürfen.

Rheinschifffahrten Wirth

Alte Landstrasse 24

8193 Eglisau

Telefon: 044- 867 17 15

Natel: 079- 438 99 15

info@schiffwirth.ch

www.schiffwirth.ch

