

## **Ahoi und herzlich willkommen auf der MS Glärnisch**

Es ist uns eine Freude, Sie als Gast an Bord zu haben.

Lassen Sie das Ruder los und geniessen Sie Ihren  
Aufenthalt bei uns.

Gerne verwöhnen wir Sie mit einer sorgfältig getroffenen  
Auswahl an regionalen und saisonalen Köstlichkeiten.

«En Guete» wünscht Ihnen Ihr MS Glärnisch-Team.

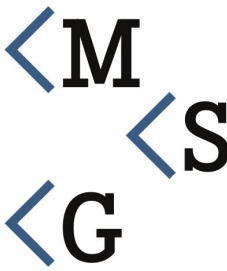
MS Glärnisch  
Seeplatz 1  
CH-8820 Wädenswil  
[www.msclaernisch.net](http://www.msclaernisch.net)  
[ahoi@msclaernisch.net](mailto:ahoi@msclaernisch.net)  
044 780 16 66

Öffnungszeiten:  
Montag - Freitag ab 14:00 Uhr  
[ab 18:00 Uhr Küche]  
Samstag & Sonntag ab 12:00 Uhr  
[ab 12:00 Uhr Küche]



## Vorspeisen

Tagessuppe	nach Angebot
Grüner Salat <sup>M</sup>	CHF 7.50
Gemischter Salat <sup>M</sup>	CHF 11.50
Saisonsalat	nach Angebot
Schiffsgebeiztes Felchenfilet <sup>D</sup> auf Gurkencarpaccio an Passionsfrucht vinaigrette	CHF 17.50
Nüsslisalat <sup>ACM</sup> mit Speckwürfeli CH und Croûtons Ei aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 16.50



## Hauptspeisen

Schiffsgemachte Capuns <sup>ACGL</sup> CHF 25.50  
mit Bergkäse aus Uri  
überbacken

Rindfleischgericht <sup>‡</sup> nach Angebot  
mit Rindfleisch vom Bauer Urs Schacher, Hirzel  
<sup>‡</sup>Fleischstück und Zubereitung variiert je nach  
Verfügbarkeit. Das aktuelle Rindfleischmenü finden Sie  
auf der zur Speisekarte gereichten Schiefertafel

Poulet Cordon Bleu <sup>ACG</sup> CHF 29.50  
vom Schweizer Poulet  
gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Kanton Uri  
mit schiffsgemachten Kartoffelwedges  
und Gemüse

Zürisee-Fisch «Wädi-Art» <sup>‡</sup> nach Angebot  
vom Fischer Adrian Gerny  
<sup>‡</sup>Fischart und Zubereitung variiert je nach Fang.  
Das aktuelle Fischmenü finden Sie auf der zur  
Speisekarte gereichten Schiefertafel

Fischnkusperfilets vom Zürisee <sup>AD</sup> CHF 24.50  
mit schiffsgemachten Kartoffelwedges  
Captain's Special Tartarsauce  
Fischgattung: Weissfisch, Familie: Karpfen, von Fischer Adrian Gerny  
Fangart: Kiemenstellnetze



## Desserts

Heisser † Schokoladenkuchen <sup>ACG</sup> mit Früchten und Rahm † direkt aus dem Ofen. Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	CHF	11.50
Schiffsgemachtes Pannacotta <sup>G</sup> mit Zwetschgenkompot	CHF	8.50
Coupe Dänemark <sup>G</sup> Vanilleglace, Schoggisauce und Rahm	CHF	12.50
Coupe MS Glärnisch Erdbeerglace, Waldbeerglace, Zitronenglace mit Früchten und Rahm <sup>G</sup>	CHF	12.50
Glacekugeln pro Stück Glace vom Bauernhof Gisler- Kuhn aus Baar Vanille <sup>G</sup> , Mocca <sup>G</sup> , Schokolade <sup>G</sup> , Stracciatella <sup>G</sup> Sorbets: Erdbeere, Zitrone, Waldbeeren Saisonglace: Unsere Crew gibt gerne Auskunft (Glaceherstellung: Im gleichen Produktionsraum werden auch Milch, Ei und Nüsse verarbeitet)	CHF	4.00
Schlagrahm <sup>G</sup>	CHF	1.50



## Käsefondue <sup>G</sup>

Von Preisig Käse & Wein in Richterswil

Käsefondue Nature Grundmischung aus 2 Gruyère-Sorten, Freiburger Vacherin und Raclettekäse	CHF 25.00 / p.P.
Kräuterfondue	CHF 27.00 / p.P.
Speck- Zwiebelfondue	CHF 27.00 / p.P.
Rotes Curry-Fondue mit scharfen Peperoncini	CHF 27.00 / p.P.

### Supplement (Preis pro Portion):

Silberzwiebeln	CHF 1.00
Cornichons	CHF 1.00
Gschwellti	CHF 2.00
Birnen	CHF 2.00
Pilz	CHF 2.00
Schnaps zum Brot-Tunken nach Wahl aus unserem Angebot	CHF 4.00

#### LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid u. Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen