



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 vier Cateringpartnern – wählen Sie Ihr Menu frei nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. **Bitte beachten Sie, dass nicht mehrere Caterer für eine Fahrt ausgewählt werden können.**

Unsere Caterer

Flyhof, Weesen	3
Menuvorschläge	4
Sagibeiz, Murg	6
BBQ «basic»	7
BBQ «gold»	8
«Build your own Burger»	9
Sirana Catering, Ennenda	10
Salat Bar	11
Menuvorschläge - Jahreszeiten	12
Menuvorschläge - Das ganze Jahr	14
Dessertbuffet	18
Tertianum Blumenapark, Unterterzen	19
Menuvorschläge	20

„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 Käseerei Joel Schirmer, Maseltrangen



Menuvorschläge

ab 25 Personen

Menu 1

pro Person

61.50

vegetarisch 61.50

«Flyhof-Salat»

Bunte Blattsalate | Rüebli | Rande | Apfel | Kerne | Hausdressing

Geschmorter Fleischvogel (CH) |

mariniertes Rüebli Gemüse | hausgemachte Spätzli

Rüeblikuchen | Orangen-Rosmarinsauce | Joghurtglace

Menu 2

pro Person

65.00

vegetarisch 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

57.00

vegetarisch 57.00

Grüner Salat | Hausdressing

Kalbs-Hacktätschli (CH) | Ratatouille Gemüse | Kartoffelstock

Panna Cotta | Waldbeerkompott | Knallbrause

Menu 4

pro Person

	76.00
<i>vegetarisch</i>	66.00
Karotten-Ingwersuppe Zitrusöl Schnittlauch	

Rindsschulterbraten geschmort (CH) mariniertes Rüebligemüse Kartoffelpüree Röstzwiebel-Gremolata Petersilie	

Panna Cotta Waldbeerkompott Knallbrause	

Menu 5

pro Person

	82.00
<i>vegetarisch</i>	76.00
Geräucherte Forelle Chicoréesalat Joghurtdressing Orange geröstete Baumnuß Blutorangengel	

Rindsgulasch (CH) hausgemachte Quarkspätzli saisonales Gemüse	

Handgeschnittener Fruchtsalat Vanille Glacé	

Menu 6

pro Person

	89.50
<i>vegetarisch</i>	66.00
Tomatensuppe Brot-Croûtons Pesto	

Rindsfilet gebraten (ARG) Ofengemüse mit Waldhonig-Kapernvinaigrette Kartoffelstampf 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
Rüepli-Risotto | Radicchio | geröstete Kürbiskerne |
Kräuter | Ingwerschaum

Zusätzliche Fixkosten bei den Menus

pro Event

150.00

Sagibeiz, Murg

„Erlebnis und Genuss in einem inspirierenden Umfeld mit Geschichte“



Wer wir sind

Die sagibeiz und das lofthotel werden durch Jahrhunderte von Tradition begleitet. Die Geschichte als ehemalige Sägerei und ehemalige Spinnerei begleitet das heutige Wirken wie ein roter Faden. In den heutigen Betrieben wird Nachhaltigkeit hochgelebt, lokale und regionale Produkte sowie frische Zutaten finden in den kreativen Gerichten Verwendung. Qualität und hausgemachte Produkte sind die Philosophie und runden das Ambiente ab.

Eine Auswahl an Apéro-Häppchen und Barbecue-Gerichten werden von der sagibeiz als Catering auf den Schiffen der Schiffsbetrieb Walensee AG für ein einmaliges Erlebnis auf dem Wasser angeboten. Die Grilladen werden auf dem Big Green Egg zubereitet, um ein stimmiges kulinarisches Erlebnis im malerischen Rahmen des Walensees anzubieten.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

Cassani Rüegg GmbH, Unterterzen

Obst und Gemüse

Ernst Gygli AG, Näfels

Backwaren

Konditorei Müller, Näfels

Bäckerei Herrmann, Sargans



BBQ «basic»

pro Person

ab 25 Personen

54.50

Fleisch

Vegetarische und vegane Alternativen auf Anfrage

Rindshohrücken
Cervelat
Bratwurst
Poulet-Drumsticks
Schweinshals

Beilagen

Grillgemüse
Baked Potato
Brötchen

Salate

Grüner Salat - Salatmischung sagibeiz
Ackerbohnsalat nach toskanischer Art
Gurken-Sauerrahm-Salat
Original griechischer Salat

Saucen

Schnittlauch-Sauerrahm
Chimichurri
Chipotle Aioli
Curry-Apfel

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse



BBQ «gold»

pro Person

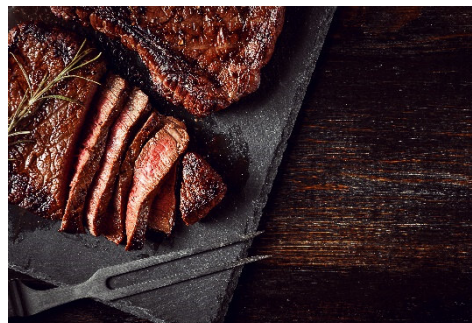
ab 25 Personen

76.00

Fleisch

Vegetarische und vegane Alternativen auf Anfrage

Rindshohrücken
Sagi-Bratwurst
Malanser Guggeli
Kalbsnierstück
Schweinshals



Beilagen

Grillgemüse
Baked Potato
Brötchen
Chakalaka-Relish

Salate

Grüner Salat - Salatmischung sagibeiz
Ackerbohnsalat nach toskanischer Art
Chimichurri-Kartoffelsalat
Quinoa-Minze-Salat
Gurken-Sauerrahm-Salat
Marokkanischer Karottensalat
Original griechischer Salat

Saucen

Schnittlauch-Sauerrahm
Knoblauch-Mayonnaise
Chimichurri
Chipotle Aioli
Curry-Apfel

Dreierlei Mini-Desserts

Tobleronemousse
Hausgemachter Brownie
Himbeer-Joghurt Mousse

«Build your own Burger»

pro Person

Als eigenes Cateringmenu ab 25 Personen buchen

59.00

Als Erweiterung der BBQ-Angebote buchen

11.00

Vorspeise

Insalata Caprese neu interpretiert

Burger zum selber Bauen

Swiss Prime Beef Burger (drei Mini Burger à 50g)
Laugen-Bun



zum Belegen

Gereifter Cheddar
Knusprig gebratener Speck
Chakalaka-Relish
Knackiger Lattich
Rote Zwiebeln
Essiggurken
Tomatenscheiben
Erbsen-Guacamole
Marie-Rose-Sauce
Knoblauch-Mayonnaise-Sauce

Beilage

Baked Potato

Dessert

Mini-Cremeschnitte und Mini-Muffin

“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



Salat Bar

ab 25 Personen

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 Zucchini-salat 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

Zusätzliche Fixkosten bei der Salat-Bar pro Event

150.00

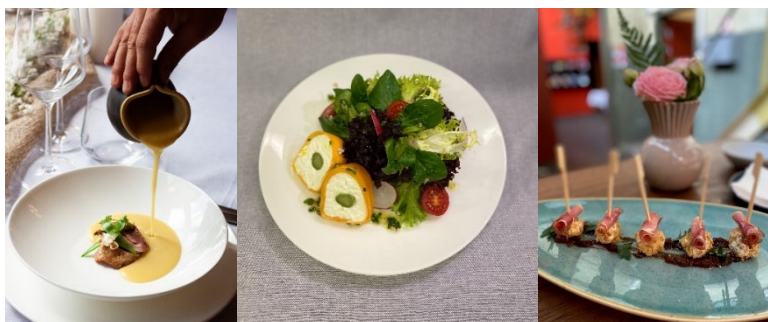
Menuvorschläge - Jahreszeiten

ab 25 Personen

Frühling

pro Person

		90.50
	<i>vegetarisch</i>	79.00
Frühlingssalat mit Spargeln Hüttenkäseterrine und Kräutervinaigrette <i>oder</i> Suppe von grünem Spargel ***		
Rosa Roastbeef mit Birnen-Kartoffelgratin Marktgemüse und kräftigem Jus <i>oder</i> Knusprige Reispapiermaultaschen mit Birnen-Kartoffelgratin und Marktgemüse ***		
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème und Rhabarber		



Sommer

pro Person

		79.00
	<i>vegetarisch</i>	72.50
Zweierlei Melone gegrillt und mariniert mit Passionsfrucht und Babylattich <i>oder</i> Gazpacho Andaluz mit Croûtons und Kräuteröl ***		
Schweinskarree auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und kräftigem Jus <i>oder</i> Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Rosmarinkartoffeln und Rucola ***		
Lavendeleis mit gebratenem Pfirsich Pinienkernen und Honigsirup		

Herbst

pro Person

		81.50
	<i>vegetarisch</i>	75.00
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Knusperspeck dazu Frenchdressing <i>oder</i> Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Steirischem Öl *** Hirschrücken mit Preiselbeerjus Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni <i>oder</i> Herbstteller mit Rosenkohl Kürbis und Rahmsauce *** Marronikuchen mit Zimteis und Kirschkompott		

Winter

pro Person

		93.50
	<i>vegetarisch</i>	78.00
Spinatsalat mit Speckdressing gebeizter Hirsch und eingelegte Zwetschgen <i>oder</i> Apfel-Pastinakensuppe mit Pinienkernen und Kräutern *** Geschmorte Kalbsbäggli mit Sellerie-Kartoffelstock, Wintergemüse und kräftigem Jus <i>oder</i> Reispapiermaultaschen gefüllt mit Tofu und Spinat Birnen-Kartoffelgratin und Wintergemüse *** Magenträsglace mit lauwarmem Zwetschgenkompott		



Menuvorschläge - Das ganze Jahr

ab 25 Personen

Menu 1

pro Person

		82.00
	<i>vegetarisch</i>	73.50
Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen Cherrytomaten und Kernen <i>oder</i> Süssmaissuppe mit Popcorn und Kräutern ***		
Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock Saisongemüse und kräftigem Jus <i>oder</i> Blumenkohlsteak mit Kartoffelstock und vegetarischem Jus ***		
Mandel-Meringues Parfait mit frischen Beeren und Schokoladensauce		



Menu 2

pro Person

		96.50
	<i>vegetarisch</i>	81.50
Frischkäsepraline im Baumnussmantel mit Glarner Trockenfleisch und Saisonsalat <i>oder</i> Curry-Karottensuppe mit Kokosjoghurt und Erdnüssen ***		
Rindsentrecôte am Stück gegart mit Süsskartoffelpüree, Ratatouille und Chimichurri <i>oder</i> Paniertes Auberginenschnitzel mit Süsskartoffelpüree Ratatouille und Chimichurri ***		
Zitronentarte mit Brombeersorbet und Vanillecrumble		

Menu 3

pro Person

		53.00
	<i>vegetarisch</i>	53.00
Bunter Blattsalat mit Karotten Radieschen, Cherrytomaten und Kernen <i>oder</i> Sellerie-Birnensuppe mit Baumnüssen ***		
Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce Kartoffelstock und Rotweinpflaumen <i>oder</i> Hackbraten mit Dörrzwetschgen Kartoffelstock und Saisongemüse <i>oder</i> Gebratener Tofu mit Kernen, Kartoffelstock Saisongemüse und vegetarischem Jus ****		
Crème-Brûlée mit Früchten garniert <i>oder</i> Cheesecake mit Honig und Thymian		

Zusätzliche Fixkosten bei allen Menus

pro Event

Mitarbeiterkosten	500.00
Transportkosten	75.00



Grillmenu

pro Person

ab 25 Personen

66.00

Salate

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

Rindsentrecôte am Stück
Lammkoteletts
Kalbssteak

1 zur Auswahl

Maispouardenbrust
BBQ Brisket (Knusprige Rinderbrust)
Lachs-Papilote mit Oliven, Zitrone und Thymian
Verschiedene Grillwürste



Vegetarisch vom Grill

1 zur Auswahl

Gegrillter Halloumi

Grillierte Avocado

Saucen

3 Saucen zur Auswahl

Chimichurri

Harissa

BBQ

Sourcream

Cocktail



Dessertbuffet

Serviert in kleinen Gläschen oder auf Platten.

Die Desserts können als Ergänzung zu den Grillmenüs 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 geblähter Ananas	5.50
Dreierlei hausgemachte Kuchen	4.00

Tertianum Blumenauпарк, 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 Blumenauпарк besteht seit dem 01. April 2018. Es bietet seinen Bewohnern rund 60 Pflegebetten und 20 altersgerechte 2,5-Zimmerwohnungen. Das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк gehört der Tertianum Gruppe mit Hauptsitz in Dübendorf im Zürcher Oberland an. Schweizweit beschäftigt das Unternehmen zurzeit rund 5'000 Personen an 88 Standorten.

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. Denn essen ist mehr als nur reine Nahrungszufuhr. Wir verstehen es als Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen sowie Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist anzusprechen. Sowohl 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
Mérat AG, Landquart

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

Obst und Gemüse

ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz

Non-Food

Saviva AG, Landquart



Menuvorschläge

ab 25 Personen

Pasta - Plausch

pro Person

42.00

Salatbuffet

Pasta-Plausch mit verschiedenen Saucen
(Bolognese, Carbonara, Napoli und Basilikum-Pesto)

Tiramisu im Glas



Flammkuchen - Plausch

pro Person

42.00

Salat-Bowl mit Sprossen

Flammkuchen:

Original (Speck-Zwiebel)

Forster Art (Pilz-Gemüse)

Hawaii (Ananas-Schinken)

Flammkuchen:

Apfel-Zimt mit Calvados flambiert

Bananen-Schokolade

Menu Blumenaunderpark

pro Person

58.50

Swiss Graved-Lachs und Forellen-Tatar
auf einem Gurkensalat und Toastbrot

Zanderfilet (CH-ES) Müllerin Art
Rahmspinat und Salzkartoffeln

Apfelstrudel im Glas

Menu Elsass

pro Person

59.50

Speck-Zwiebel-Wähe mit Blattsalat

Zanderfilet (CH-ES) Maison "Kammerzell"
auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Gugelhopf Parfait mit marinierten Kirschen

Menu Quinten

pro Person

49.50

Salatbuffet

Egli-Knusperli (CH) mit Tartarsauce
dazu Dampfkartoffeln und Bohnen

Frischer Fruchtsalat mit Himbeersorbet



Menu Unterterzen

pro Person

54.00

Quintner Weissweinschaumsüppchen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli und Rüebl-Bündeli

Gebrannte Crème Törtli

Menu Weesen

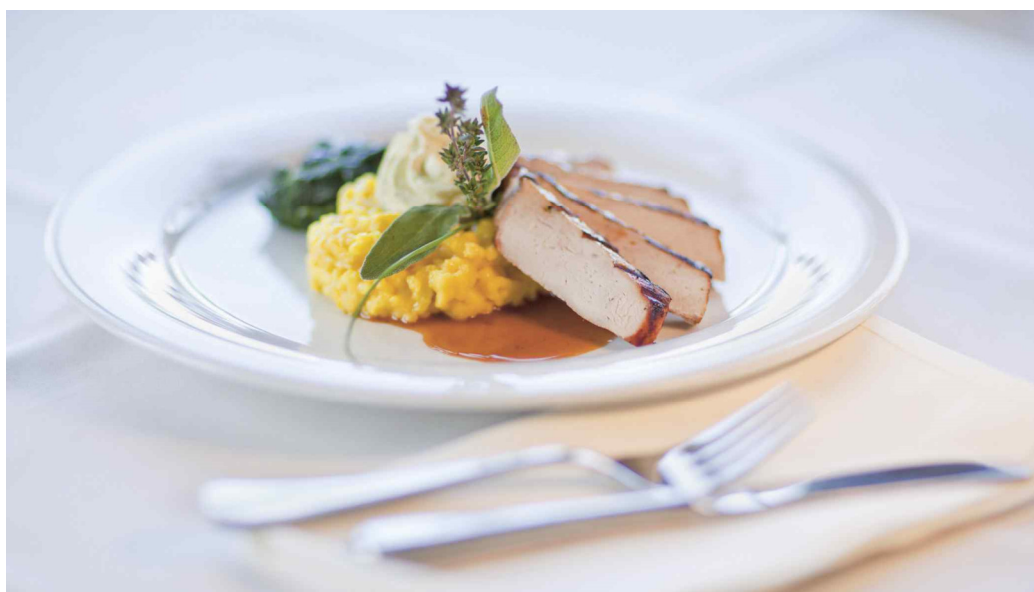
pro Person

58.50

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

Glasierter Kalbsschulterbraten an Morchel-Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Aprikosen-Mousse Kreation



Menu Walenstadt

pro Person

50.50

Buntgemischter Salat mit Sprossen

Mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten
hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Zweifarbige Toblerone Mousse
mit saisonalen Früchten

50.50

Zweifarbige Melone mit Rohschinken und Sprossen

Mit Gemüse geschmorter Rindshackbraten
dazu Kartoffelstock

Aprikosen-Mandel-Wähe mit Rahm

Vegetarische Alternativen

Linsen Teigwaren an Tomatensauce
mit Chili und Basilikum

Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry
mit Mandelreis

Planted Chicken-Streifen an Curry-Kokos-Sauce
mit parfümiertem Reis und Früchten

Weissweinisotto
mit Gemüsestreifen und Gemüsechips



Menu Wild

61.50

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Pilzen

Variation von Hirschkpfeffer und Wildhackbraten
Rotkraut, gefüllte Äpfel und hausgemachte Spätzli

Marroni Kreation

Fondue Chinoise

pro Person

61.50

Salatbuffet

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

Himbeer-Sorbet mit Fruchtsalat



Raclette

pro Person

48.00

Salatbuffet

Raclettekäse
Gschwelli, Gurken, Silberzwiebeln,
Maiskölbli und Ananas

Fruchtsalat



Für weitere Informationen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung

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