



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Steuerbord Backbord

Foodbord





Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Ahoi!

 *lich willkommen an Bord!*

**Das ist unsere Herbstspeisen-Bordkarte.
Komm' mit auf unsere kulinarische Schiffsreise!**

Unsere Zutaten werden sorgfältig bei den besten Lieferanten in der Region ausgesucht. Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen und wir lieben es, aus besten Zutaten raffinierte Gerichte zu kreieren.

Lass Dich überraschen!

**Da bei uns alles frisch auf dem Schiff gekocht wird, gilt:
«Es hät, solangs hät»!**

Deine erMarina-Crew.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert dich unsere Crew gerne auf Anfrage.

Deklaration:

Rind / Kalb / Poulet / Schwein: Schweiz, Thurgau, Regional Schrofes Hof

Wild: Schweiz (regionale Jagd) / Österreich

Fisch: Fischerei Fahrni, Ermatingen / Schweizer Binnengewässer / EU

Garnelen von Eden und Glüx Shrimps: Vietnam

 Speisen ohne Fleisch  Vegan

LAKE AWAY!

Wir halten die Umwelt, die Stedi und den See sauber.

Bitte entsorge das Take-Away Geschirr im Abfalleimer
oder bringe es uns einfach zurück.

Vielen Dank!



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Wusstest du, dass...

Gemäss dem Bundesamt für Umwelt verursacht die Schweiz pro Jahr 2,8 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle. Mehr als ein Zehntel der Lebensmittelverschwendung fallen in der Gastronomie an.

Die erMarina-Crew legt grossen Wert darauf Food-Waste möglichst zu vermeiden.

Unser Chefsmutje kreiert zudem täglich neue Gerichte, damit es nicht langweilig wird. Auch wird die Karte immer mal wieder angepasst.

Weil wir regional und nicht in grossen Mengen einkaufen und bei uns alles frisch an Bord gekocht wird, kann es schon mal vorkommen, dass etwas „ausverkauft“ ist...

Für Gruppen ab 15 Personen darfst Du gerne einen Blick in die Menüs aus unserem Eventdossier werfen...

Ein Wunschmenü können wir natürlich nur auf Vorbestellung erfüllen 😊

Wir danken herzlich fürs Verständnis!





Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

LEINEN LOS!

Salate und Suppen

Bunter Herbstsalat aus der Region* (V)  12
Rande / Karotte / Gurke / Rettich / Kerne

Nüsslisalat Mimosa (V) 12
Ei / Croûtons

Kokosnuss Kürbis Süppchen (V)  10
gelbes Thaicurry / Kürbiskerne / Kernöl

Riesengarnele(n) dazu? Aufpreis pro Stück CHF 7

*Dressing Auswahl: Schiffsdressing French, Italienische Sauce (V) 

AUF KURS!

Starters

**Schiffsgemachte frittierte Hirschbällchen
auf Romescosauce** 16

Swiss Alpine Lachstatar 18
Dill / Gurke / Rande / Sauerrahm / Brotchips

Unterseeplättli 21
Bündnerfleisch / Parmaschinken / Salami
Schweizer Käse / Mixed Pickles / Frisches Brot



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!

Fleisch + Wild

Pal Steak 56

Thurgauer Kalbsrückensteak vom Schrofen Hof (ca. 180g)
Morchelrahmsauce / Pommes / Saisonales Gemüse

Bullauge 44

Rindsfiletwürfel Stroganoff vom Schrofen Hof
Peperoni / Champions / Spätzli

Reh trifft See 39

Rehschnitzel / Preiselbeeren / Wacholder
Rahmsauce / Blaukraut / Maroni / Spätzli

Fisch

Winter Fish 38

Wolfsbarsch / Safranrisotto / Saisonales Gemüse

Pasta erMarina à la Chef 32

Riesen-Gambas / Spaghetti / Knoblauch / Tomate
Chili / Peterli

Fischers Fritz: Zander-Knusperli „schiffsgemacht“ 34

Zanderfilets / Pommes Frites / Tatarsauce / Zitrone

Als Fitnessteller - mit Salatbouquet 34



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN...

Vegetarisch und Vegan

Kompass (V) 

26

Spätzlipfanne Herbstsonne

Blaukraut / Maroni / Apfel / Preiselbeeren / Waldpilzsauce

Italien Winter Lake (V)

24

Risotto / Safran / Parmesan / Kresse

Vegetarisch oder Vegan? Bitte informiere den Service, danke ☺.

FÜR UNSEREN KLEINEN MATROSEN

Kinder

Popeye's Lieblingsessen

Chicken Nuggets mit Pommes
und Gemüse



14

Matrosen-Spätzli

Spätzli mit Rahmsauce

12

Portion Pommes Frites

6

INFO: Alle Gerichte auf der Karte gibt es auch in Kinder-Portionen zu einem fairen Preis...



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

DEN ANKER WERFEN UND DIE SEELE BAUMELN LASSEN MIT EINEM SÜSSEN ABSCHLUSS...

Süsses

See Liebe	12
Warmes Schokoküchlein / Vanilleglace / Puderzucker	
Porto erMarina	12
Zimteis / Portwein-Zwetschgen	
Yellow Sunrise (auf Anfrage)	14
Apfelküchlein / Vanillesauce	
Lake Siren Kiss	9
Affogato: Espresso und Vanilleeis werden eins	
Liaison Exotic Sunset	13
verschiedene Sorbets begleitet von einem passenden Digestif: Zwetschgensorbet / Vieille Prune Himbeersorbet / Himbeergeist Zitronensorbet / Wodka (Coupe Colonel)	
Seegfrörni	
Verschiedene Glaces (Kugel)	4
Vanille / Erdbeere / Schokolade mit Rahm / mit Schuss: Eierlikör / Baileys	
	5.50/10



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Rustikales Sommer & Winter



FONDUES mit bestem Käse aus der Region „Käseliebe zum Dahinschmelzen“

Klassisch (V)	29
Hot mit Chili (V)	30
Rustikal mit Speck & Pilzen	33
Deluxe mit Prosecco (V)	37

Fondue das Menü 58

Zum Fondue gibt's zusätzlich einen kleinen gemischten Blattsalat, einen Kirsch-Shot, zum Dessert eine Kugel Sorbet oder Glace und einen Kaffee oder Espresso serviert
Aufpreis: Rustikal 4 / Alpin 5 / Deluxe 7

Beilagen

Mixed Pickles (Essiggemüse)	6
Gschwelli	6
Trockenfleisch-Plättli	16
Kleiner, gemischter Salat	9
Kirsch (2cl)	8

Zu allen Käsefondues gibt's knuspriges Schiffsbrot



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN



Rustikales Sommer & Winter



FONDUE CHINOISE

65

Thurgauer Fleisch vom Kalb, Rind und Poulet
Pommes Frites, Reis, saisonales Gemüse, Cornichons,
Maiskölbchen, Silberzwiebeln, serviert mit verschiedenen Saucen

Supplement: 150g Fleisch gemischt

29

Vegetarische Variante (V)

42

„Schiffsmariniertes Thurgauer Tofu
Pommes Frites, Reis, saisonales Gemüse, Champignons,
Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln
serviert mit verschiedenen Saucen

Chinoise das Menü

84 / 61 (V)

Zum Fondue gibt's zusätzlich einen kleinen gemischten
Blattsalat, einen Kirsch-Shot, zum Dessert eine Kugel Sorbet
oder Glace und einen Kaffee oder Espresso serviert

RACLETTE

32

Bester Käse aus der Region serviert mit Kartoffeln,
Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln



Raclette mit Tischgrill

59

(bieten wir nur auf dem Deck oder im SeeChalet an)

Thurgauer Fleisch vom Rind, Kalb, Poulet und natürlich
Raclettekäse serviert mit Kartoffeln, Chipolata, Bratspeck,
Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln
dazu gibt's verschiedene Saucen



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Gutscheine

Gibt es etwas Schöneres als gemeinsame Zeit zu verschenken? Vielleicht für ein romantisches Dinner im Salon Achtern oder auf unserem herrlichen Sonnendeck, für einen Fondueplausch im SeeChalet, einen Fondue-Chinoise-Abend... oder einfach einen Drink oder ein gutes Glas Wein auf der erMarina?

Unsere Gutscheine sind direkt auf dem Schiff erhältlich oder auch personalisiert via Mail an info@ermarina.ch.

Mit diesem Geschenk wirst Du bestimmt eine grosse Freude bereiten. Viel Spass beim Verschenken!





Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Take Away heisst bei uns „Lake Away!“

Kennst du schon unseren Lake Away-Dienst?

Ja, bei uns im Schiff-Restaurant ist es herrlich 🍷!
Aber wir bieten auch Getränke & Food 😊 zum Mitnehmen an!
Du kannst diese ganz easy bei uns bestellen und mit Deinem
Boot, SUP oder natürlich auch über den Landweg abholen und
geniessen wo immer Du das möchtest... Cool, oder?

Auch während der Winterzeit!

