



*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 Sommerspeisen-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 Glük Shrimps: Vietnam

Brot: Schweiz / Region

Ⓟ 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



**LEINEN LOS! Kleines für den Bug**

# Salate und Suppen

<b>Der kleine Blattsalat</b> (V) 	9
Salat / Kirschtomaten / Kerne	
<b>Bunter Sommersalat aus der Region*</b> (V) 	13
Rande / Karotte / Gurke / Kerne	
<b>Tomatensuppe</b>	14
Flusskrebsschwänze / Kokos / Zitronengras / Ingwer	
*Dressing schiffsgemacht, Auswahl: Französisch oder Italienisch	

**AUF KURS! Leichtmatrosen-Happen**

# Starters

<b>Carpaccio</b>	21
Rindsfilet / Trüffelöl / Steinchampignons / Parmesan	
<b>Gambas Aglio e Olio</b>	19
Knoblauch / Peperoncini / Tomate / Peterli	
<b>Unterseeplättli</b>	24
Bündnerfleisch / Parmaschinken / Salami Schweizer Käse / Mixed Pickles / Frisches Brot	



*Welcome on Board*

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

## **VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!**

### **Kapitäns Empfehlung vom Festland**

## *Fleisch*

#### **Captain's Tagliata**

46

Rindsfilet vom Schrofen Hof (160g)  
Kräuteröl / Salat / Kirschtomaten

#### **SeeChalb**

48

Chälbli-Saltimbocca vom Schrofen Hof  
Parmaschinken / Salbei / Safranrisotto / Sommergemüse

#### **Lake Chicken**

38

Poulet Oberschenkelsteaks vom Schrofen Hof  
Salsa Picante / Rosmarinkartoffeln / Sommergemüse

### **Neptuns Lieblinge**

## *Fisch*

#### **Happy Fish**

42

Doraden Filets / Sauce Pistou / Safranrisotto / Sommergemüse

#### **Pasta erMarina à la Chef**

36

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

#### **Fischers Fritz: Zander-Knusperli „schiffsgemacht“**

34

Zanderfilets / Tatarsauce / Zitrone / Pommes Frites

#### **Als Fitnessteller - mit Salatbouquet**

38



*Welcome on Board*  
EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATI



## GRÜNER KURS

Ganz ohne Netz & doppelten Boden

# Vegetarisch und Vegan

### Ein Ahoi aus Italien ①

18

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncini  
Knobli / Olivenöl / Peperoncini

### Italien Lake ①

28

Risotto / Safran / Parmesan / Kresse

**Vegan?** Gerne! Bitte informiere den Service, danke 😊.

## FÜR NACHWUCHSKAPITÄNE

# Kinder

### Popeye's Lieblingsessen

12

Chicken Nuggets mit Pommes

### Matrosen-Teller ①

10

Spaghetti mit Tomatensauce



### 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

### Süsses am Horizont

# Süsses

<b>Küstenträumchen</b>	14
Mascarpone / Limette / Erdbeeren / Pinienkerne	
<b>Yellow Sunrise</b>	12
Apfelküchlein / Zimtzucker / Vanillesauce	
<b>Lake Siren Kiss</b>	9
Affogato: Espresso und Vanilleeis werden eins	
<b>Liaison Exotic Sunset</b>	13
verschiedene Sorbets begleitet von einem passenden Digestif: Zwetschgensorbet / Vieille Prune Himbeer-/Erdbeersorbet / Himbeergeist Zitronensorbet / Wodka (Coupe Colonel)	
<b>Seegfröni</b>	
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“**

*(ab 2 Personen: 350g p/P)*

Klassisch (V)	29
Hot mit Chili* (V)	32
Rustikal mit Speck & Pilzen*	37

*\*Zutaten werden separat zum Selberreinmischen serviert*

### **Fondue - das Menü (V)** 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: Chili 3 / Rustikal 8*

### **Beilagen**

Mixed Pickles (Essiggemüse)	6
Gschwellti	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 (ab 2 Personen)

65

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

**Supplement:** 150g Fleisch gemischt

33

## 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 (ab 2 Personen)

32

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



**Supplement:** 200g Käse gemischt

18

## Raclette mit Tischgrill

59

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

**Supplement:** 150g Fleisch gemischt

33

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