



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Steuerbord Backbord *Foodbord*



25V1



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Ahoi!

 *lich willkommen an Bord!*

**Das ist unsere Herbst/Winterspeisen-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: 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

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! Kleines für den Bug

Salate und Suppen

Der kleine Blattsalat (V) 

9

Salat / Kirschtomaten / Kerne

Bunter saisonaler Salat aus der Region* (V) 

13

Rande / Karotte / Gurke / Kerne

Nüsslisalat Mimosa

Ei / Croûtons / French Dressing

14

wahlweise mit Speck

17

Kürbissuppe

14

Ingwer / Karamellisierte Kürbiskerne / Kürbiskernöl

*Dressing schiffsgemacht, Auswahl: Französisch oder Italienisch

AUF KURS! Leichtmatrosen-Happen

Starters

Rotbarbe erMarina

21

Blumenkohlpüree / Passe Pierre Algen / Sesamöl

Unterseeplättli

24

Bündnerfleisch / Parmaschinken / Salami

Schweizer Käse / Mixed Pickles / Frisches Brot



VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!

Kapitäns Empfehlung vom Festland

Fleisch

Reh trifft See

46

Rehgulasch

Spätzli / Rotkraut / Marroni

SeeChalb

56

Kalbssteak vom Schrofен Hof (180g)

Morchelrahmsauce / Pommes Frites / Gemüse der Saison

Bullauge Stroganoff

48

Rindsfilet vom Schrofен Hof

Tagliatelle / Paprika / Champignons / Sauerrahm

Neptuns Lieblinge

Fisch

Happy Fish

44

Wolfsbarsch / Sauce Grenobloise / Kräuterreis / Gemüse der Saison

Pasta erMarina à la Chef

36

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

Fischers Fritz: Zander-Knusperli „schiffsgemacht“

34

Zanderfilets / Panko / Tatarsauce / Zitrone / Pommes Frites

Als Fitnessteller - mit Salatbouquet

38



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN



GRÜNER KURS

Ganz ohne Netz & doppelten Boden

Vegetarisch und Vegan

Ein Ahoi aus Italien (V)

18

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncini
Knobli / Olivenöl / Peperoncini

Italien Lake (V)

28

Risotto / Kürbis / Belper Knolle / Shiso Kresse

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

FÜR NACHWUCHSKAPITÄNE

Kinder

Popeye's Lieblingsessen

12

Chicken Nuggets mit Pommes

Matrosen-Teller (V)

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

Leuchtturm 14

Crema Catalana / Orange / Grand Marnier / Minze

Yellow Sunrise Winter 12

Apfelbeignets / Zucker / Zimtglace

Lake Siren Kiss 9

Affogato: Espresso und Vanilleeis werden eins

Liaison Exotic Sunset 13

verschiedene Sorbets begleitet von einem passenden Digestif:

Zwetschgensorbet / Vieille Prune

Himbeer-/Erdbeersorbet / Himbeergeist

Zitronensorbet / Wodka (Coupe Colonel)

Seegfröni

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)

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

65

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)

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



32

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