



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 Frühling- & Sommer-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»!**

Allergien oder Unverträglichkeiten?
Unser Team informiert euch gerne über alle Zutaten.

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 Schrofен 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...

...in der Schweiz - gemäss dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) - in der Schweiz jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste entstehen.

Etwa 14 % davon fallen in der Gastronomie an.

Die erMarina-Crew legt grossen Wert darauf, Food Waste so weit wie möglich zu vermeiden.

Unser Chefsmutje kreiert täglich frische Gerichte und sorgt damit für Abwechslung auf der Karte. Diese wird regelmässig angepasst – saisonal, regional und mit viel Liebe zum Detail.

Da wir bewusst regional einkaufen, nicht in grossen Mengen disponieren und alles frisch an Bord zubereiten, kann es gelegentlich vorkommen, dass ein Gericht „ausverkauft“ ist.

Für Gruppen ab 15 Personen empfehlen wir einen Blick in die Menüs aus unserem Eventdossier. Ein Wunschmenü ist selbstverständlich auf Vorbestellung möglich.

Wir danken herzlich für Dein Verständnis.





Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

LEINEN LOS! Kleines für den Bug

Salate und Suppen

Der kleine Blattsalat* (V) 	9
Verschiedene saisonale Salate / Kirschtomaten / Kerne	
Bunter saisonaler Salat aus der Region* (V) 	14
Frische Gemüsesalate / Kerne	
Thurgauer Rieslingsuppe (V)	14
Sellerie / Zwiebeln / Rahm	
 Special: Fish Bites vom Zanderfilet	5

*Dressing schiffsgemacht, Auswahl: Französisch oder Italienisch



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

AUF KURS! Leichtmatrosen-Happen

Starters

Hafenapéro ⑤	12
Oliven / Parmesan 24 Monate gereift / Grissini	
Unterseeplättli	24
Bündnerfleisch / Parmaschinken / Salami Schweizer Käse / Mixed Pickles / Schiff-Brot	
Gambas Aglio e Olio	16
2 Riesengarnelen / Knoblauch / Peterli / Pfeffer / Schiff-Brot Extra Garnele	6
Chicken Karaage	16
Kimchi / Crispy Chili Öl / Teriyaki-Sauce	
Tuna Tataki	25
Wakame Algen / Limette / Sesam	
Portion Süsskartoffel-Pommes ⑤	8



VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!
Kapitäns Empfehlung vom Festland

Fleisch

Kapitänsschnitzel	46
Original Wienerschnitzel – aber anders! Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Zitrone / Pommes Frites	
SeeChalb	56
Kalbssteak vom Grill (180g) Morchelrahmsauce / Rosmarinkartoffeln / Gemüse der Saison	
Lake Chicken	38
Poulet Oberschenkelsteaks (200g) «Halbe Kraft voraus» (100g)	
Curry-Kokossauce / Wilder Reis / Gemüsebouquet	
Bullauge	59
US-Entrecôte (300g) Sezuan Pfeffer / Schalotten-Rotweinjus Pommes Frites / Gemüse der Saison	



Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN



VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!

Neptuns Lieblinge

Fisch

Happy Fish

48

Tagesfrischer Fischgenuss

Weissweinsauce / Wilder Reis / Blattspinat

Pasta erMarina à la Chef

44

Riesen-Gambas / Frische Tagliolini

Knoblauch / Tomate / Chili / Peterli

Fischers Fritz: Zander-Knusperli „schiffsgemacht“

36

Zanderfilets / Panko / Tatarsauce / Zitrone / Pommes Frites

Als Fitnessteller - mit Salatbouquet

38

GRÜNER KURS

Ganz ohne Netz & doppelten Boden

Vegetarisch und Vegan

Ein Ahoi aus Italien (V)

22

Frische Tagliolini Aglio e Olio con Peperoncini

Knobli / Olivenöl / Peperoncini

Pasta Lee (V)

26

Spinat-Ricotta Ravioli / Salbeibutter

Vegan? Gerne! Bitte informiere die Service-Crew, danke 😊.



erMarina

Welcome on Board

EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

Kapitäns Empfehlung der Saison

Ahoi Spargel!

Spargelcrèmesuppe (V)

12

Spargelspitzen / Rahm

Spargel-Bucht (V)

28

Frischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln



Welcome on Board
EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN

FÜR NACHWUCHSKAPITÄNE

Kinder

Popeye's Lieblingsessen

Chicken Nuggets mit Pommes

12

Matrosen-Teller (V)

Frische Tagliolini mit Tomatensauce

10

Portion Pommes Frites (V)

6



INFO:

Viele 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

Süsser Fang des Tages

Was heute an Bord ist, verrät gerne der Service

Seeliebe

Schoggi-Chüechli / Vanille Glace / Rahm

14

Yellow Sunrise

Apfelbeignets / Zimt-Zucker / Vanillesauce (kalt oder warm)

12

Lake Siren Kiss

Affogato: Espresso und Vanilleeis werden eins

9

Liaison Exotic Sunset

Zitronensorbet / Wodka (Coupe Colonel)

13

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“

(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