

erMarina

Welcome on Board
EVENT & GASTRO SCHIFF - ERMATINGEN



Herbst-Winterkarte

GENUSS AUF DEM BODENSEE



erMarina
WEIHNACHTSSEN
AUF DEM SCHIFF

REGIONALE KÜCHE
SAISONALE ZUTATEN
MARITIME GASTFREUNDSCHAFT



JETZT
ANFRAGEN

Ahoi! ❤️ lich willkommen an Bord!

Herbst & Winter an Bord – eine kulinarische Reise zum Geniessen!

Wir lieben frische, regionale Zutaten und kreieren daraus
mit viel Herz raffinierte Gerichte.

Frisch an Bord gekocht – «Es hät, solangs hät»!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informiert Dich unsere Crew gerne.

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: Deutschland / Österreich

Fisch: Fischerei Fahrni, Ermatingen / Schweizer Binnengewässer / EU

Garnelen: Vietnam

Brot: Schweiz / Region

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!

Frisch. Regional. Bewusst

In der Schweiz entstehen jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste – etwa 14 % davon in der Gastronomie.

Wir von der erMarina-Crew möchten Food Waste so weit wie möglich vermeiden. Deshalb kaufen wir bewusst regional ein, disponieren nicht in grossen Mengen und bereiten unsere Gerichte täglich frisch an Bord zu.

Unsere Karte wird saisonal und regelmässig angepasst. Daher kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte ausverkauft sind – dafür steht bei uns Frische an erster Stelle.

Danke für Dein Verständnis!

Für Gruppen ab 15 Personen sind Wunschmenüs gerne auf Vorbestellung möglich.



AUF KURS! Leichtmatrosen-Happen

Starters

Gambas al Ajillo	16
Riesengarnelen / Knoblauch / Peterli / Pfeffer / Crostini	
 Extra-Garnele	6
Hirschtatar	23
Cacio-e-Pepe-Creme / eingelegte Zwiebel / Haselnuss	
Gebeizte Seeforelle	22
Apfel / Gurke / Meerrettich / Radiesli	

Salate und Suppen

Bunter saisonaler Salat aus der Region* 	12
Frische Gemüsesalate / Croûtons / Kerne	
Kürbiscrèmesuppe 	14
Kürbiskernöl / karamellisierte Marroni	

*Unsere Dressings sind natürlich «schiffsgemacht»:
Du hast die Wahl: Französisch oder erMarina-Dressing

VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!

Kapitänsempfehlung vom Festland

Fleisch

Kapitänsschnitzel

46

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Zitrone / Peterli-Kartoffeln

SeeChalb

56

Kalbssteak vom Grill

Morchelrahmsauce / Süsskartoffeln / Gemüse der Saison

Wilder See

52

Hirschfilet

Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Birne / Schiffs-Spätzli

Bullauge – Stroganoff

42

Rindsfiletwürfel / Kräuterseitling / Peperoni / Crème fraîche
Schiffs-Spätzli

Ein Ahoi aus Italien

38 / 32 

Paccheri / Kürbissauce / gezupftes Ossobuco / Sanddorn



Vegetarisch oder vegan?

Sehr gerne! Wir finden gemeinsam etwas
Passendes für Dich. Sprich einfach unsere
Service-Crew an – wir beraten Dich gerne.





VOLLE FAHRT VORAUS! SEELUFT MACHT HUNGRIG!

Neptuns Lieblinge

Fisch

Bodensee-Perlen

Jakobsmuscheln / Yuzu / Salicorne / Fenchel / Weissweinrisotto

42

Fischers Fritz: Zander-Knusperli „schiffsgemacht“

Zanderfilets / Panko / Tatarsauce / Zitrone / Pommes Frites

38



Vegetarisch?

Sehr gerne! Wir finden gemeinsam etwas Passendes für Dich. Sprich einfach unsere Service-Crew an – wir beraten Dich gerne.



Rustikales Sommer & Winter

KÄSEFONDUE mit bestem Käse aus der Region

„Käseliebe zum Dahinschmelzen“

(ab 2 Personen: 350 g pro Person)

Klassisch 🌿	29
Pikant mit Pfeffer 🌿	32
Rustikal mit Speck & Pilzen	37
Fondue - das Menü	58

Zum Fondue servieren wir zusätzlich einen kleinen gemischten Blattsalat, einen Kirsch-Shot, zum Dessert eine Kugel Sorbet oder Glace sowie einen Kaffee oder Espresso.

Aufpreis: Pikant CHF 3 / Rustikal CHF 8

Beilagen

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

Zu allen Käsefondues gibt's knuspriges Schiffsbrot





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: 150 g Fleisch gemischt

33

Vegetarische Variante

42

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

Chinoise - das Menü

84 / 61 

Zum Fondue servieren wir zusätzlich einen kleinen
gemischten Blattsalat, einen Kirsch-Shot, zum Dessert
eine Kugel Sorbet oder Glace sowie einen Kaffee oder Espresso.





Rustikales Sommer & Winter

RACLETTE (ab 2 Personen)

32

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

Supplement: 200 g Käse gemischt

18

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

Supplement: 150 g Fleisch gemischt

33



FÜR NACHWUCHSKAPITÄNE

Kinder

Popeye's Lieblingsessen
Schnipo (Kalbfleisch)



16

Matrosen-Teller 
Frische Tagliolini mit Tomatensauce

10

Portion Pommes Frites

6

Auch kleine Matrosen kommen bei uns gross raus!

Viele unserer Gerichte servieren wir gerne auch als Kinderportion – natürlich zu einem fairen Preis. Fragt einfach unsere Service-Crew, wir beraten euch gerne!



DEN ANKER WERFEN UND DIE SEELE BAUMELN LASSEN

Süsses am Horizont

Süsses

s'Schiffsträumli

14

Blätterteig / Feige / Cheesecake-Espuma / Pistazien / Honig

Süsse Welle

16

Schokoladenganache / Hagebutte / Vanilleglace / Pekannüsse

Lake Siren Kiss

9

Affogato: Espresso und Vanilleeis werden eins

Liaison Exotic Sunset

13

Zitronensorbet / Wodka (Coupe Colonel)

Seegfrörni

Verschiedene Glaces (pro Kugel)

5.50

Vanille / Erdbeere / Schokolade

Mit Rahm / mit Schuss: Eierlikör / Baileys

7 / 11.50

