



Rheinschifffahrten

WIRTH

www.schiffwirth.ch

SPEISE / GETRÄNKEKARTE FAHRPREISE 2026

RHENANIA 66 Plätze im Innenraum 16 Plätze auf Achterdeck



Eine Schifffahrt auf dem Rhein, welch ein unvergessliches Erlebnis. Das idyllische Städtchen Eglisau, die romantischen Rebberge und die Kirche von Buchberg / Rüdlingen, das alles können Sie geniessen. Gerne tragen wir dazu bei, Ihnen das schöne Erlebnis zu verschönern.

Willkommen an Bord!

Getränke

| | | | |
|-------------|---|--------|-----------|
| Mineral | Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Vivi Kola | 33cl | Fr. 4.90 |
| | Rivella rot, Elmer Citro, Apfel Shorley, | | |
| | Fusetea Lemon, | 33cl | Fr. 4.90 |
| | Red Bull | 25cl | Fr. 5.00 |
| | Henniez natur mit und ohne Kohlensäure | 33cl | Fr. 4.90 |
| | Henniez natur mit und ohne Kohlensäure | 50cl | Fr. 6.00 |
| | Henniez natur mit Kohlensäure | 75cl | Fr. 8.50 |
| Orangenjus | Trubetau Rheinschorle | 37.5cl | Fr. 6.50 |
| | Der Traubengenuß ohne Alkohol | | |
| | | | |
| Orangenjus | Granini | 20cl | Fr. 4.90 |
| | Orangenjus | 100cl | Fr. 9.50 |
| Bier | Stammhaus naturbelassenes Lager | | |
| | Brauerei Falken | 33cl | Fr. 5.50 |
| | Appenzeller Quellfrisch naturtrüb (auf Wunsch) | 33cl | Fr. 5.50 |
| Prosecco | Prosecco Goccia d>Oro | 75cl | Fr. 49.00 |
| | Cüpli Prosecco | | Fr. 9.00 |
| | Apérol Spritz | | Fr. 11.00 |
| Sekt | Freixenet Negro seco | 75cl | Fr. 52.00 |
| Bowlen | Früchte Bowle mit Alkohol | 25cl | Fr. 10.50 |
| | Früchte Bowle ohne Alkohol | 25cl | Fr. 9.50 |
| Spirituosen | Kirsch, Williams, Grappa Riesling, Vielle Prune, Erismann Eschenmosen | 20cl | Fr. 7.50 |
| Kaffee | Kaffee, Espresso | | Fr. 4.50 |
| | Cappuccino | | Fr. 5.00 |
| | Latte Macchiato/ Milchkaffee | | Fr. 5.50 |
| | Doppelter Espresso | | Fr. 6.00 |
| | Espresso Coretto Grappa | | Fr. 7.00 |
| | Ovomaltine heiss oder kalt | | Fr. 4.50 |
| | Schokolade heiss oder kalt | | Fr. 4.50 |
| | Heisse Schokolade mit Rahm | | Fr. 5.50 |
| Tee | Diverse Sorten | | Fr. 4.50 |
| | Theo-Krug 2,5 lt. auf Weidlinge erhältlich | | Fr. 48.00 |

Weinkarte

Weissweine 75cl

Riesling Silvaner 75cl Fr. 45.00
fruchtig,blumig,schlicht,klassiker
 Weingut Pircher, Eglisau

Pinot Gris 75cl Fr. 59.00
struktur,weich,komplex,holzfass
 Weinbau Pircher, Eglisau

Räuschling 75cl Fr. 53.00
rassig,nervig
 Weinbau Pircher Eglisau

Füchslivii Seyval Blanc 75cl Fr. 45.00
fruchtig
 Rebgut Moritz Kern, Buchberg

Achat 75cl Fr. 45.00
fruchtig, Johanniter
 Weingut Neukom Rafzerfeld

Sauvignon Blanc 75cl Fr. 55.00
rassig,genussvoll,köstlich
 Mathias Bechtel, Eglisau

Chardonnay Sélection 75cl Fr. 59.00
fruchtig,frisch
 Mathias Bechtel, Eglisau

Piemont Paola Massa, Alba 75cl Fr. 45.00
 Langhe Arneis DOC
 harmonisch trocken,frisch

Weissweine 50cl

Riesling Silvaner 50cl Fr. 23.00
 H.H. Meier, Eglisau

Rivaner 50cl Fr. 25.00
 Mathias Bechtel, Eglisau

Blanc de Noir 50cl Fr. 23.00
 Weinbau Gantner, Eglisau

Cuvée Blanc 50cl Fr. 24.00
 Weingut Neukom, Rafzerfeld

Rotweine 75cl

| | | |
|------------------------------|------|-----------|
| Pinot Noir | 75cl | Fr. 48.00 |
| fruchtig, würzig, eichenfass | | |
| Weingut Pircher, Eglisau | | |

| | | |
|---|------|-----------|
| Pinot Noir « Sélection Stadtberg » | 75cl | Fr. 58.00 |
| Weingut Pircher Eglisau | | |

| | | |
|---------------------------|------|-----------|
| Merlot Barrique | 75cl | Fr. 51.00 |
| fruchtbetont mit Struktur | | |
| Weingut Neukom Rafzerfeld | | |

| | | |
|---|------|-----------|
| Cuvée Rouge | 75cl | Fr. 45.00 |
| fruchtbetont, dezente Gerbstoffe, frische Säure | | |
| Weingut Neukom Rafzerfeld | | |

| | | |
|----------------------------------|------|-----------|
| Piemont Paola Massa, Alba | 75cl | Fr. 46.00 |
| Langhe Nebbiolo DOC | | |
| Würdevoll und klares Bouquet. | | |
| harmonisch und samtig. | | |

Rotwein 50cl

| | | |
|---------------------------|------|-----------|
| Opal Cuvée | 50cl | Fr. 25.00 |
| Weingut Neukom Rafzerfeld | | |

| | | |
|---------------------------|------|-----------|
| Cuvée Rouge | 50cl | Fr. 24.00 |
| Weingut Neukom Rafzerfeld | | |

| | | |
|-------------------------------|------|-----------|
| Pinot Noir | 50cl | Fr. 24.00 |
| Weinbaugenossenschaft Eglisau | | |

Federweiss 75cl

| | | |
|--------------------------|------|-----------|
| Federweiss | 75cl | Fr. 46.00 |
| sommerwein, erfrischend, | | |
| Weingut Pircher, Eglisau | | |

Federweiss 50cl

| | | |
|-------------------------------|------|-----------|
| Federweiss | 50cl | Fr. 24.00 |
| Weinbaugenossenschaft Eglisau | | |

Rosé 75cl

| | | |
|-------------------------|------|-----------|
| Rosé | 75cl | Fr. 46.00 |
| gehaltvoller Roséwein, | | |
| Oberli & Oechsle Eglisa | | |

Apéro

| | | | Stück |
|-----------------------------|--|------------------------------|--|
| Laugen - Brötli | Schinken, Salami, Fleischkäse oder mit Käse | | Fr. 5.40 |
| Laugen- Bretzel | mit gesalzener Butter | | Fr. 4.20 |
| Parisettes /Sandwiches | Schinken, Salami, Fleischkäse, oder Käse | | Fr. 6.80 |
| Blätterteig-Gebäck | ungefüllt | pro 100g | Fr. 8.80 |
| Salzgebäck | verschiedene Sorten pro Pers. | | Fr. 3.50 |
| Partybrioche-Brot | gemischt gefüllt mit Lachs, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Ei, Thon 8-10 Person | | Fr. 97.00 |
| Apéro Canapé 1/2 | Schinken,Käse,Spargel,Eier,Salami Lachs,Thon, Bündnerfleisch | Stk. | Fr. 4.30 Fr. 4.50 |
| Gemüsedip ab 10 Personen | drei Saucen pro Person | | Fr. 9.50 |
| Spiessli ab 10 Pers. | Mozzarella, Cherrytomaten Melonen, Rohschinken Früchte mit saisonalen Früchten Trauben, Käse | Stk. Stk. Stk. Stk. | Fr. 4.20 Fr. 4.40 Fr. 4.20 Fr. 4.20 |
| Heisser Beinschinken | mit Kartoffelsalat, Brot (Tellerservice) pro Person | | Fr. 22.00 |
| Heisse Würstli | Wienerli oder Schweinswürstli mit Brot, Senf pro Paar | | Fr. 9.00 |
| Bündnerplatte | Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch,Salsiz, Käse, garniert, Brot pro Person 130 g | | Fr. 21.50 |
| Schifferplatte | Verschiedene Aufschnittsorten, Schinken, Fleischkäse, Salami, kalter Braten, Brot pro Person 150 g | | Fr. 19.50 |
| Käseplatte | Käseplatte garniert, Brot pro Person 150 g | | Fr. 21.00 |

Apéro Buffet

pro Pers.

Apéro – Buffet klein ab 10 Personen

Fr. 25.00

Fleischplatte mit Aufschnitt, Schinken, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Speck, Salami, Käseplatte,
Lachsplatte mit Meerrettichschaum
Brot

Apéro – Buffet ab 20 Personen

Fr. 29.00

Aufschnittplatte, Rohschinken/ Bündnerfleisch, Pastete
Käseplatte, Lachsplatte mit Meerrettichmousse,
gefüllte Apérobrötli, Früchtespiessli
Antipasti
Brot

Grosses Apérobuffet ab 30 Personen

Fr. 36.00

Kalbsbraten und Roastbeefplatte mit Tartarsauce
Fischplatte mit Lachs und Forellenfilet, Meerrettichmousse
Crevettencocktail, Gemüsedip mit Haussauce, Teufelshörnli,
Tomaten / Mozzarellaspiessli, Pasteten / Terrineplatte mit Selleriesalat,
Früchtespiessli, Käsespiessli mit Trauben/Oliven,
Bauernschinken, Fleischkäse, Aufschnittplatte, Bauernschüblig,
Landjäger, Salsizplatte, Rohschinken mit Melonen, Landrauchschinken
mit Spargeln, Bündnerfleisch mit Hobelkäse, Moastbröckli mit Tete de Moine
Brot.

Frische Salate

pro Pers.

| | |
|--|-----------|
| Gemischter Salat sortiert mit 5 Sorten | Fr. 11.00 |
| Grüner Blattsalat mit Gemüsestreifen | Fr. 9.50 |
| Nüsslisalat mit Ei und Croutons (Saison) | Fr. 14.00 |
| Tomatensalat mit Mozzarella (Saison) | Fr. 13.50 |
| Salat-Buffer | Fr. 15.50 |
| mit Blattsalat inkl. 2 Salat-Saucen | |
| 5 Gemischte Gemüse-Salate | |
| Croutons, Kernen, Zwiebeln | |

Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Pfefferterrine oder Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce | Fr. 13.50 |
| Mischsalat mit geräucherten Forellenfiletstreifen, Meerrettichschaum und Zwiebeln, Brötli und Butter | Fr. 16.50 |
| Melone mit Rohschinken nach Saison Brötli und Butter | Fr. 15.00 |

Suppen

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Bouillon mit Flädli oder Gemüse | Fr. 7.00 |
| Cremesuppen: Tomaten, Spargel, Lauch | Fr. 8.00 |
| Kürbissuppe (Herbst) | Fr. 8.50 |

Menue mit Schweinefleisch

| | | |
|--|------|-----------|
| Schweinssteak an Champignonsauce Gemüse garnitur Nudeln | 160g | Fr. 26.50 |
| Filetmedaillon an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln oder Wildreis | | Fr. 30.50 |
| Tessinerbraten (Hals mit Speck umwickelt) Gemüse garnitur Kartoffelstock | | Fr. 24.00 |

Vegetarisch

| | |
|---|-----------|
| Gemüse –Burger, Tofu-schnitzel, Quorn- Schnitzel mit Menuebeilagen | Fr. 21.50 |
|---|-----------|

Menue mit Kalbfleisch

pro Pers.

| | |
|--|-----------|
| Voessen mit Pilzen Gemüse garnitur Nudeln | Fr. 27.00 |
| Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln | Fr. 36.50 |
| Geschnetzeltes «Zürcher Art» Gemüse Spätzle, oder Nudeln | Fr. 35.00 |
| Carrèbraten Gemüse garnitur Kartoffelgratin | Fr. 38.50 |

Menue mit Poulet

| | |
|---|-----------|
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Ananasscheibe und Pfirsich Trockenreis | Fr. 23.50 |
|---|-----------|

Menue mit Rindfleisch

| | |
|--|-----------|
| Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock, Mischgemüse | Fr. 24.50 |
| Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus | Fr. 22.00 |
| Geschnetzeltes an Champignonsauce Trockenreis | Fr. 23.50 |
| Ungarisches Saftgulasch Gemüse garnitur Kartoffelstock | Fr. 24.00 |
| Brasierter Rindsbraten Gemüse garnitur Kartoffelgratin | Fr. 28.50 |
| Filetgulasch Stroganoff Gemüse garnitur Nudeln oder Reis | Fr. 36.50 |

Buffet gross

pro Pers.

Heisser Beinschinken, oder Fleischkäse 250g

Fr. 31.50

Kartoffelsalat
vier verschiedene Salate
Brot

Spaghetti-Plausch

Fr. 39.00

Mischsalat
Spaghetti à discrétion
vier verschiedenen Saucen, Reibkäse
Bolognese, Carbonara, Arrabiata, Pesto
Dessert : Stracciatella Mousse

Sommerbuffet (kaltes Buffet) ab 20 Personen

Fr. 38.50

Roastbeef mit Sauce Tartar, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Aufschnittplatte, Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, Vittello Tonato,
Forellenfilet, Lachs,
Käseplatte, gefüllte Eier, Antipasti, Melone
Blattsalat, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Rübelsalat, Tomaten mit Mozzarella,
Gurkensalat, Maissalat
Brot

Brunch – Buffet à discrétion

Fr. 36.50

verschiedene Brote, Zopf, Fleischplatte, Käseplatte,
Lachs, Pastete, gefüllte Eier, Rührei und frisches Birchermüesli, Früchte
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Nutella, Cornflakes,
Kaffee, Tee, Milchgetränke und Orangenjus

Fondue

Chäs Fondue à discrétion

Fr. 38.00

Salzgebäck
Käse-Fondue, Brot
Essiggurken, Ananas, Birnen
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fondue Chinoise : 300 g Fleisch pro Person

Fr. 59.00

Mischsalat
Rinds- und Geflügelfleisch, Gemüsebouillon
Tartar, Cocktail, Knoblauch und Teufelsauce
Cornichon, Silberzwiebeln, Oliven, Ananaswürfel, Pfirsiche, Pilze
Reis und Kartoffelchips.

Desserts

pro Pers.

| | | |
|--|------|------------|
| Dessert-Buffer | | Fr. 17.00 |
| Frischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Cremeschnitte, Himbeertiramisu, Profiterols | | |
| Dessert – Buffet mit Käseplatte | | Fr. 19.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | | Fr. 11.00 |
| Heisse Himbeeren mit Vanilleglace mit Rahm | | Fr. 12.00 |
| Panna Cotta mit Himbeeren | | Fr. 11.00 |
| Caramelköpfl mit Rahm | Stk. | Fr. 9.00 |
| Gebrannte Creme mit Rahm | | Fr. 9.00 |
| Verschiedene Torten auf Wunsch | Stk. | Fr. 7.00 |
| Kirschtorte | Stk. | Fr. 7.30 |
| Aprikosenstrudel am Meter 80cm (20 Portionen) | | Fr. 115.00 |
| Hefestollen am Meter 80 cm (20 Portionen) | | Fr. 98.00 |
| Zwetschgenwähe 10 Stk. | | Fr. 58.00 |
| Aprikosenwähe 10 Stk. | | Fr. 58.00 |

Zum Kaffee

| | | |
|---------------------------|------|----------|
| Nussgipfel / Mandelgipfel | Stk. | Fr. 3.90 |
| Cremeschnitte | Stk. | Fr. 5.50 |
| Buttergipfel | Stk. | Fr. 1.90 |

Fahrpreise für Schifffahrten auf Anfrage.

Unser Schiffbetrieb hat eine lange Familientradition seit 1936. Dank unserer langen Erfahrung und unserer bekannten Gastfreundschaft, wird jede Fahrt zum einmaligen Erlebnis. Kommen Sie mit Ihren Wünschen und Vorstellungen zu uns und lassen Sie sich beraten. Wir stehen Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Preisänderungen vorbehalten!

Alle Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Für Ihre Reservation danken wir im Voraus und sichern Ihnen einen seriösen Service zu. Würden uns freuen, Sie auf unserem Schiff begrüßen zu dürfen.

Rheinschifffahrten Wirth

Alte Landstrasse 24

8193 Eglisau

Telefon: 044- 867 17 15

Natel: 079- 438 99 15

info@schiffwirth.ch

www.schiffwirth.ch

