



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 Rivella rot, Elmer Citro, Apfel Shorley, Fusetea Lemon, Red Bull	33cl 33cl 25cl	Fr. 4.90 Fr. 4.90 Fr. 5.00
	Henniez natur mit und ohne Kohlensäure Henniez natur mit und ohne Kohlensäure Henniez natur mit Kohlensäure	33cl 50cl 75cl	Fr. 4.90 Fr. 6.00 Fr. 8.50
	Trubetau Rheinschorle Der Traubengenuss ohne Alkohol	37.5cl	Fr. 6.50
Orangenjus	Granini Orangenjus	20cl 100cl	Fr. 4.90 Fr. 9.50
Bier	Stammhaus naturbelassenes Lager Brauerei Falken Appenzeller Quellfrisch naturtrüb (auf Wunsch)	33cl 33cl	Fr. 5.50 Fr. 5.50
Prosecco	Prosecco Goccia d>Oro Cüpli Prosecco Apérol Spritz	75cl	Fr. 49.00 Fr. 9.00 Fr. 11.00
Sekt	Freixenet Negro seco	75cl	Fr. 52.00
Bowlen	Früchte Bowle mit Alkohol Früchte Bowle ohne Alkohol	25cl 25cl	Fr. 10.50 Fr. 9.50
Spirituosen	Kirsch, Williams, Grappa Riesling, Vielle Prune, Erismann Eschenmosen	20cl	Fr. 7.50
Kaffee	Kaffee, Espresso Cappuccino Latte Macchiato/ Milchkaffee Doppelter Espresso Espresso Coretto Grappa Ovomaltine heiss oder kalt Schokolade heiss oder kalt Heisse Schokolade mit Rahm		Fr. 4.50 Fr. 5.00 Fr. 5.50 Fr. 6.00 Fr. 7.00 Fr. 4.50 Fr. 4.50 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 fruchtig,blumig,schlicht,klassiker Weingut Pircher, Eglisau	75cl	Fr. 45.00
Pinot Gris struktur,weich,komplex,holzfass Weinbau Pircher, Eglisau	75cl	Fr. 59.00
Räuschling rassig,nervig Weinbau Pircher Eglisau	75cl	Fr. 53.00
Füchsliwii Seyval Blanc fruchtig Rebgut Moritz Kern, Buchberg	75cl	Fr. 45.00
Achat fruchtig, Johanniter Weingut Neukom Rafzerfeld	75cl	Fr. 45.00
Sauvignon Blanc rassig,genussvoll,köstlich Mathias Bechtel, Eglisau	75cl	Fr. 55.00
Chardonnay Sélection fruchtig,frisch Mathias Bechtel, Eglisau	75cl	Fr. 59.00
Piemont Paola Massa, Alba Langhe Arneis DOC harmonisch trocken,frisch	75cl	Fr. 45.00

Weissweine 50cl

Riesling Silvaner H.H. Meier, Eglisau	50cl	Fr. 23.00
Rivaner Mathias Bechtel, Eglisau	50cl	Fr. 25.00
Blanc de Noir Weinbau Gantner, Eglisau	50cl	Fr. 23.00
Cuvée Blanc Weingut Neukom, Rafzerfeld	50cl	Fr. 24.00

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 Eglisau		

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.	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 / Mozzarellaspieessli, 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-Buffet	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 Cremesuppen: Tomaten, Spargel, Lauch Kürbissuppe (Herbst)	Fr. 7.00 Fr. 8.00 Fr. 8.50
---	----------------------------------

Menue mit Schweinefleisch

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

Vegetarisch

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

Menue mit Kalbfleisch

pro Pers.

Voreessen mit Pilzen Gemüsegarnitur Nudeln	Fr. 27.00
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln	Fr. 36.50
Geschnetzeltes «Zürcher Art» Gemüse Spätzle, oder Nudeln	Fr. 35.00
Carrébraten Gemüsegarnitur 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 Gemüsegarnitur Kartoffelstock	Fr. 24.00
Brasierter Rindsbraten Gemüsegarnitur Kartoffelgratin	Fr. 28.50
Filetgulasch Stroganoff Gemüsegarnitur 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 discréton	
vier verschiedenen Saucen, Reibkäse	
Bolognaisse, 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, Rüeblisalat, Tomaten mit Mozzarella,	
Gurkensalat, Maissalat	
Brot	

Brunch – Buffet à discréton	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 discréton	Fr. 38.00
Salzgebäck	
Käse-Fondue, Brot	
Essigurken, 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-Buffet		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
Caramelköpfli 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
Zwetschgenwähle 10 Stk.		Fr. 58.00
Aprikosenwähle 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

