



Für die Küche zeichnet das
HOTEL RHEINFELS in Stein am Rhein
Wir empfehlen uns speziell für:
Gourmetfahrten/Fest-Essen
Betriebs- und Vereinsausflüge
Geschäftsessen
Anlässe und Hochzeiten
Klassenzusammenkünfte usw.

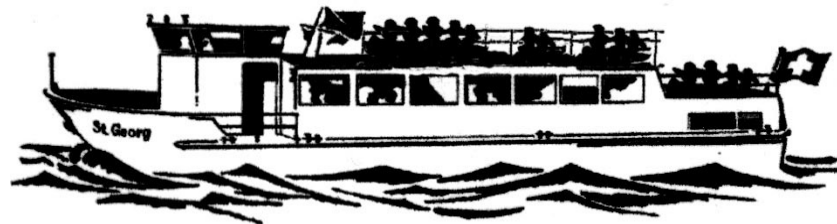
Saisonale und spezielle Menüs auf Anfrage.
Bitte rufen Sie uns an wir
beraten Sie gerne.

Gültig ab 20. März 2015
Ersetzt alle früheren Preislisten
Preise inkl. 7.7 % MwSt.
Fahrtpreise ohne MwSt.
Euro - Zahlungen nach Tageskurs.

Rundfahrten ab Stein am Rhein (ohne Voranmeldung)

Fahrpreise: Kinder SFr. 7.50
Erwachsene SFr. 15.00 (inkl. Mwst.)
(Fahrtdauer ca. 1 Stunde.)

Die Abfahrtszeiten sind jeweils am Rundfahrtenlandungssteg
in Stein am Rhein ersichtbar.



Hunziker Schiffsbetrieb AG
8260 Stein am Rhein

Das Schiff mit dem schönsten
Innenausbau (Salonschiff) auf
Untersee und Rhein

Menüvorschläge

und

Fahrpreise

Tel: 052 741 23 93

Fax: 052 741 25 22

e-mail: info@hunziker-schiffsbetrieb.ch

homepage: www.hunziker-schiffsbetrieb.ch

Speisenangebot

Apéro / Cocktail

Blätterteiggebäcke	SFr. 8.80 /Pers.
Chips und Nüssli	SFr. 6.00 /Pers.
Cocktail-Brötli	SFr. 4.80 /Stk.
Canapés	SFr. 5.80 /Stk.
Gemüse-Dip mit 2 Saucen	SFr. 9.50 /Pers.
Käse-Mohn- oder Kümmelstangen	SFr. 8.00 /10 Stangen

Warme Snacks

Schinkengipfeli	SFr. 5.20 /Stk.
Mini Pizza	SFr. 5.20 /Stk.
Edi`s appetitanregender Fingerfood (3 Stück)	SFr. 9.50 Pro. Pers.

Sandwich / Brot / Gebäck

Semmel mit Schinken/Salami	SFr. 5.00 /Stk.
Laugenbrötli mit Schinken/Salami	SFr. 5.60 /Stk.
Semmel dunkel/hell	SFr. 1.40 /Stk.
Buttergipfel	SFr. 1.50 /Stk.
Sandwich am Meter je nach Füllung:	SFr. 55/65 Pro m

Schiffer-Zmorge à discrétion ab 25 Personen

Kaffee, Schokolade, Orangensaft, Fleisch- und Käseplatte, Butter, Konfitüre, Cornflakes, Birchermüesli, Brot und Kleingebäck, Eier	SFr. 34.50 /Pers.
--	-------------------

Kalte Gerichte für Zwischendurch

Aufschnitt-, Schinken- oder Salamiteller	SFr. 19.50
Salade folle - Grosser bunter Blattsalat mit geräuchtem und gereiftem Bauernrohschinken und Wachtelei	SFr. 19.80
Roastbeefsteller mit Sauce Tartare und Garniture	SFr. 26.50
Vitello Tonnato, der klassische, italienische Kalbsbraten, im eigenen Saft mit Thon und Zwiebeln geschmort, hauchdünn geschnitten und mit Tonnatosauce kalt serviert.	SFr. 29.00

Kombinierte Menüs ab 25 Personen (ohne Nachservice)

Menü A CHF 46.50

Gemischter Blattsalat
🌀
Zarte Pouletbruststreifen an Curryrahmsauce, Trockenreis
🌀
Hot Berry mit Vanilleglace

Menü B CHF 46.50

Grüner Blattsalat
🌀
Schweinsgeschnetztes an sämiger Rahmsauce mit Teigwaren und Gemüse
🌀
Creme Caramel

Menü C CHF 45.00

Grüner Blattsalat
🌀
Welsfilets an sämiger Weissweinhrahmsauce mit Trockenreis
🌀
Creme Caramel

Menü D CHF 53.50

Zucchetti Carpaccio mit Tomatencoulis
🌀
Rindsschmorbraten in Burgunder Kartoffelstock, Saisongemüse
🌀
Früchtesorbet

Menü E CHF 59.50

Boullion mit Einlage
🌀
Gemischter Blattsalat
🌀
Geschnetztes Kalbfleisch "Zürcher - Art" Nudeln, Saisongemüse
🌀
Claudias Erdbeertraum

Menü F CHF 75.50

Melone (Saison) mit Rohschinken
🌀
Grüner Blattsalat
🌀
Kalbssteak mit Rahmsauce Teigwaren, Saisongemüse
🌀
Zitronensorbet mit Wodka

Bitte wählen Sie ein Menü pro Gesellschaft!

Fahrpreise in SFR.

60 Personen pauschal	Std./Min	Mo-Fr	Sa-So
Rundfahrtentarif ab Stein am Rhein	1,00	700.00	820.00
	1,30	850.00	980.00
	2,00	970.00	1120.00
	2,30	1090.00	1280.00

ab 3 Stunden Fahrtzeit	pro Std.	420.00	480.00
------------------------	----------	--------	--------

Streckentarife

Stein am Rhein	-	Diessenhofen	0,30	820.00	950.00
Stein am Rhein	-	Büsingen	0,45	1010.00	1210.00
Stein am Rhein	-	Paradies	0,55	1070.00	1260.00
Stein am Rhein	-	Schaffhausen	1,05	1130.00	1330.00
Diessenhofen	-	Stein am Rhein	1,10	820.00	950.00
Büsingen	-	Stein am Rhein	1,45	1010.00	1210.00
Paradies	-	Stein am Rhein	1,50	1070.00	1260.00
Schaffhausen	-	Stein am Rhein	2,10	1130.00	1330.00
Stein am Rhein	-	Mammern	0,30	680.00	790.00
Stein am Rhein	-	Steckborn	0,45	820.00	950.00
Stein am Rhein	-	Berlingen	1,00	940.00	1090.00
Stein am Rhein	-	Mannenbach	1,15	1065.00	1240.00
Stein am Rhein	-	Reichenau	1,15	1065.00	1240.00
Stein am Rhein	-	Radolfzell	1,30	1230.00	1390.00
Stein am Rhein	-	Ermatingen	1,30	1230.00	1390.00
Stein am Rhein	-	Gottlieben	1,45	1290.00	1500.00
Stein am Rhein	-	Kreuzlingen	2,15	1640.00	1850.00
Stein am Rhein	-	Mainau	2,45	1930.00	2230.00
Stein am Rhein	-	Meersburg	2,45	1930.00	2230.00

Wartezeit oder Stillager an allen Tagen SFr. 220.--/Std.

Unsere Betriebssaison dauert: von 20. März - 20. Dezember

**Für Fahrten über 3 Stunden wird der Stundentarif verrechnet:
Treibstoffzuschläge auf Fahrtpreisen bleiben uns vorbehalten**

Getränke ohne Vorbestellung:

Mineral und Süsswasser		3 dl	SFr.	4.90
nature,Citro,Cola,Rivella				
Henniez grün		5 dl	SFr.	6.80
Eistee		3 dl	SFr.	4.20
Süssmost		3 dl	SFr.	4.90
Orangensaft		2 dl	SFr.	6.00
Bier Spezial Falkenprinz		3 dl	SFr.	5.20
Falken alkoholfrei		3 dl	SFr.	5.00
Kaffee/Espresso			SFr.	4.20
Tee			SFr.	4.20
Pflümli, Kirsch, Grappa	42°	2 cl	SFr.	4.80
Williams	41°	2 cl	SFr.	7.50
Calvados, Burgunder Marc	40°	2 cl	SFr.	7.50
Rèmy Martin, Whisky orginal	40°	2 cl	SFr.	9.00
Campari, Martini weiss	16.5°	4 cl	SFr.	6.50
Appenzeller	23°	4 cl	SFr.	6.50

Getränke mit Vorbestellung (ohne Mengenangabe)

Offene Weine

Riesling+Sylvaner	5 dl	SFr.	22.00
Fèchy	5 dl	SFr.	24.00
Steiner rosé	5 dl	SFr.	23.00
Steiner Räuschling	5 dl	SFr.	25.00
Steiner rot	5 dl	SFr.	23.00

Flaschenweine (weiss)

Steiner Müller Thurgau	SFr.	39.00
Steiner Räuschling	SFr.	43.00
Truttiker Weissburgunder barrique	SFr.	48.50
Yvorne"petit vignoble"Badoux	SFr.	48.50

Flaschenweine (rot)

Steiner Gredhauswein (rosé)	SFr.	44.00
Steiner Gredhauswein	SFr.	44.00
Cuvée Flüe	SFr.	51.00

Champagner

Moet Chandon brut Imperial	SFr.	79.00
Prosecco	SFr.	47.00
Zahner Schaumwein brut	SFr.	68.00

Weitere Weine aus dem Rheinfels-Sortiment

Speisenangebot

Suppen

Bouillon mit Einlage	SFr.	6.50
Hausgemachte Steinpilzrahmsuppe	SFr.	10.50




Salate / Vorspeisen

Portion grüner Salat	SFr.	8.50
Portion gemischter Blattsalat	SFr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei	SFr.	10.50
Zucchetti Carpaccio (fein geschnittene Zuchettischeiben mit Modenaessig, Basilikumoliveneöl und Tomatencoulis .	sFr.	14.50
Melone mit Rohschinken	SFr.	16.80
Hausgemachte Kalbsterrine mit grünem Pfeffer im originellen Rheinfelstöpfchen serviert.	SFr.	16.50
Vitello Tonnato	SFr.	16.50
Staaner Fischtopf die Bouillabaisse aus Stein am Rhein	SFr.	16.50
Rindsfilet-Carpaccio mit altem Sbrinz, Truttiker Baumnussoel und garniert mit einem bunten Salatbouquet	SFr.	17.50
Welsfilet an sämiger Weissweinsrahmsauce mit Trockenreis (ab 25 Pers.)	SFr.	18.50

Hauptgerichte

1. Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	SFr.	31.50
2. Zarte Pouletbruststreifen an Curryrahmsauce, Reis	SFr.	31.50
3. Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	SFr.	31.50
4. Geschnitztes (Schwein) Teigwaren, Gemüse	SFr.	31.50
5. Schweinsrahmschnitzel mit Eierteigwaren	SFr.	32.50
6. Pochiertes Welsfilet an sämiger Weissweinsrahmsauce mit Trockenreis (ab 25 Personen)	SFr.	32.50
7. Raclette à discrétion	SFr.	32.50
8. Käsefondue spezial	SFr.	32.50

Hauptgericht bei Gerichten mit Nachservice auf Vorbestellung mit kleinem Aufpreis möglich.

10. Rindsschmorbraten in Burgunder, Kartoffelstock, Gemüse		SFr.	38.50
11. Geschnitztes (Kalbfleisch) "Zürcher Art", Teigwaren, Gemüse		SFr.	40.50
12. Geschmorte Kalbhaxe „Cremolata“ mit Polenta und Saisongemüse		SFr.	41.50
13. Staaner Fischtopf die Bouillabaisse aus Stein am Rhein		SFr.	45.50
14. Kalbssteak mit Pilzrahmsauce, Teigwaren, Gemüse		SFr.	49.00

Desserts

Hausgemachte Früchtekuchen		SFr.	6.50
Diverse Torten		SFr.	7.00
Hausgemachtes Caramelköpfl		SFr.	7.50
Hot Berry mit Vanilleglace		SFr.	11.50
Mousse au chocolat		SFr.	11.50
Früchte-Sorbet		SFr.	11.50
Hausgemachtes Parfait glacée Grand Marnier		SFr.	11.50
Frischer Fruchtsalat		SFr.	13.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		SFr.	11.50
Claudias Erdbeertraum (marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace)		SFr.	12.00
Dessertbuffet ab 25 Personen	pro Pers.	SFr.	29.80

Bitte wählen Sie ein Menü pro Gesellschaft!

Festmenüs können individuell zusammengestellt werden. Wir beraten Sie auch gerne über saisonal bedingte Menüs.

Für die Bankettabrechnung ist die uns 24 Std. vor Beginn des Anlasses gemeldete Anzahl Gäste massgebend. Bestellte und nicht eingenommene Mahlzeiten müssen wir gezwungenermassen in Rechnung stellen.