



Private Schiffsmiete

Gastronomie – Angebot
Apéros

Liebe Gäste

Unsere Schiffe bieten Ihnen diverse Möglichkeiten für Ihren Anlass. Ob ein festliches Bankett oder eine Apérofahrt mit reichhaltigem Buffet - wir werden Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen und Ihren Event nach Ihren Wünschen gestalten.

Geniessen Sie einen feinen Apéro, spüren Sie den Wind in den Haaren und hören Sie das Plätschern des Wassers. Entspannung pur!

Sie haben die Wahl zwischen fünf Cateringpartnern – wählen Sie frei nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. **Bitte beachten Sie, dass nicht mehrere Caterer für eine Fahrt ausgewählt werden können.**

Unsere Caterer

Flyhof, Weesen	3
Apéro	4
Sagibeiz, Murg	6
Apéro	7
Sirana Catering, Ennenda	8
Apéro- und Fingerfood.....	9
Salat Bar	10
Dessertbuffet	12
Tertianum Blumenauapark, Unterterzen	13
Apéro und Fingerfood	14
Café Bucher, Flums	15

„Gastfreundschaft und Genuss sind bei uns Tradition.
Kreativität und Nachhaltigkeit leben wir bewusst.“

Einkaufs- und Kochphilosophie

Eingekauft werden bei uns bevorzugt Schweizer Produkte aus Berg, Wiese, Fluss und See.

Einfache, auf Ihren Geschmack reduzierte Zutaten werden sorgfältig und in hoher Qualität zu kreativen Gerichten verarbeitet. Unsere Speisen und Eingemachtes sind ehrlich und alle selbst produziert oder dementsprechend deklariert.

Wir arbeiten daran, die Natürlichkeit der Produkte zu bewahren.
Lebensmittel verstehen wir als "Lebens-Mittel"!

Unser Ziel ist es daher, auf den Gebrauch von sämtlichen Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder Ähnlichem zu verzichten.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

LUMA BEEF AG, Neuhausen am Rheinfall
G. Bianchi AG, Zufikon
Schrofenhof Bauernmetzgerei, Kreuzlingen

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

Obst und Gemüse

Kistler Gemüseanbau, Pfäffikon SZ

Backwaren

Bäckerei Konditorei-Confiserie Wick AG, Rapperswil

Käse und Milchprodukte

Bio Käseerei Joel Schirmer, Maseltrangen



Apéro

ab 25 Personen

Apéro – Variante 1

pro Person

Chips	11.50
Erdnüsse	
Chili Mandeln mit Rosinen	
Crostini mit:	
Frischkäse Schnittlauch	
Tomate rote Zwiebel Basilikum	
Eiersalat Kapern Kerbel	

Apéro – Variante 2

pro Person

Chips	17.00
Erdnüsse	
Chili Mandeln mit Rosinen	
Crostini mit:	
Frischkäse Schnittlauch	
Tomate rote Zwiebel Basilikum	
Rindstatar (CH) Kapern rote Zwiebel	
Tatar vom Graved Lachs Schnittlauch	



Apéro riche – Variante 1

pro Person

Chips	21.50
Erdnüsse	
Chili Mandeln mit Rosinen	
Schinkengipfeli	
Käseküchlein	
Crostini mit:	
Frischkäse Schnittlauch	
Tomate rote Zwiebel Basilikum	
Rindstatar (CH) Kapern rote Zwiebel	
Tatar vom Graved Lachs Schnittlauch	

Apéro riche – Variante 2

pro Person

Chips	28.00
Erdnüsse	
Chili Mandeln mit Rosinen	
Espressotasse mit saisonaler Suppe	
Rindshackbällchen (CH) pikante Tomatensauce Petersilie	
Randenfalafel Gurkensalat Minze	
Crostini mit:	
Frischkäse Schnittlauch	
Tomate rote Zwiebel Basilikum	
Eiersalat Kapern Kerbel	

Apéro riche – Variante 3

pro Person

Chips	38.50
Erdnüsse	
Chili Mandeln mit Rosinen	
Gemüse Tortilla Crème fraîche	
Rindshackbällchen (CH) pikante Tomatensauce Petersilie	
Crostini mit:	
Frische Erdbeeren Ricotta Balsamico Kaviar Minze	
Feta Lauchzwiebel	
Humus Granatapfel schwarzer Sesam	
Rindstatar (CH) Kapern rote Zwiebel	
Rohschinken (CH) Ricotta Dörraprikose	
Roastbeef (CH) Remouladensauce eingelegte Zwiebel	

Sagibeiz, Murg

„Erlebnis und Genuss in einem inspirierenden Umfeld mit Geschichte“



Wer wir sind

Die sagibeiz und das lofthotel werden durch Jahrhunderte von Tradition begleitet. Die Geschichte als ehemalige Sägerei und ehemalige Spinnerei begleitet das heutige Wirken wie ein roter Faden. In den heutigen Betrieben wird Nachhaltigkeit hochgelebt, lokale und regionale Produkte sowie frische Zutaten finden in den kreativen Gerichten Verwendung. Qualität und hausgemachte Produkte sind die Philosophie und runden das Ambiente ab.

Eine Auswahl an Apéro-Häppchen und Barbecue-Gerichten werden von der sagibeiz als Catering auf den Schiffen der Schiffsbetrieb Walensee AG für ein einmaliges Erlebnis auf dem Wasser angeboten. Die Grilladen werden auf dem Big Green Egg zubereitet, um ein stimmiges kulinarisches Erlebnis im malerischen Rahmen des Walensees anzubieten.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

Cassani Rüegg GmbH, Unterterzen

Obst und Gemüse

Ernst Gygli AG, Näfels

Backwaren

Konditorei Müller, Näfels

Bäckerei Herrmann, Sargans



Apéro

ab 25 Personen

Apéro Standard

pro Person

21.00

Dreierlei Bruschetta mit Oliven, Tomaten und Pesto
Hausgeröstete Currynüsse

Apéro Medium

pro Person

32.00

Saisonale Bruschetta
Melonen-Rohschinken-Spiessli
Rindstatar auf Toast
Gemüsesticks mit Sauerrahmdip
Marinierte Oliven

Apéro Grand

pro Person

46.00

Baozi gedämpft mit Fleisch und Gemüse, süss-sauer
Datteln im Speckmantel
Saisonale Mini Wraps
Parmesanwürfel mit Honig und Rosmarin mariniert
Regionales Ceviche
Gemüsesamosas mit leichtem Sauerrahmdip



“Sirana steht für individuelle Wünsche, Überraschungseffekte, Geschmack ist Alles, Grosszügigkeit und die Zelebrierung des Genusses. ”

Philosophie und Kochstil

“Gastgeber aus Leidenschaft” -

Familie, Freunde und die Leidenschaft für gutes Essen sind ein grosser Teil unserer Philosophie und bilden den Ursprung unserer Unternehmung. Kleine Familienfeten und Anlässe mit Freunden bringen den Ball ins Rollen. Aus Hobby wird Leidenschaft, aus Leidenschaft wird Beruf...

Mit frischen Zutaten von, wo möglich, lokalen Partnern kreieren wir saisonale Gerichte mit internationalem Touch, die Sie auf eine kulinarische Weltreise mitnehmen. Wir servieren Speisen, die Freude bereiten. Sie sollen geschmacklich überzeugen und Ihren Wünschen gerecht werden.

Wir sind grosszügig und sorgen mit unserem Essen stets für einen gewissen Überraschungseffekt, der eine Bindung zu unserer Kundschaft schafft.

„Der Kunde wünscht, wir setzen um.“

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

Hösli Metzger AG, Glarus
Metzgerei Angst, Zürich
G. Bianchi AG, Zufikon

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon
Zahner Fischhandel AG, Gommiswald

Obst und Gemüse

Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

Backwaren

Cornetto, Glarus
Märchy, Näfels
Gabriel, Glarus

Milchprodukte

Bettio Glarona Gastro AG, Näfels



Apéro- und Fingerfood

ab 25 Personen

Variante 1

pro Person

Glarner Plättli 31.00
Auswahl von 3 weiteren Apérohäppli nach Wahl

Variante 2

pro Person

Glarner Plättli 37.50
Auswahl von 5 weiteren Apérohäppli nach Wahl

Variante 3

pro Person

Glarner Plättli 43.00
Auswahl von 7 weiteren Apérohäppli nach Wahl

Apéro-Auswahl

Glarner Plättli: Verschiedene Käse und Fleisch mit Tapenaden, Brot und Garnituren
Blätterteiggebäck mit Feta-Spinat, Tomate-Parmesan, Speck-Zwiebel
Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven und geröstete Nussmischung
Randentatar mit Meerrettich auf Knusperbrot
Baba Ganoush mit Couscous und Cashewkernen
Kichererbsensalat mit Mango, Papaya und Bananenchips
Hummus mit Pita Brot
Pulposalat mit Burrata und Meerbohnen
Gebratener Zucchini Salat mit Fetakäse und Dörrtomaten
Rüebli-Lachswrap mit Frischkäse (vegetarisch)
Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo auf Knusperbrot
Sesambagel mit roter Beete gebeiztem Lachs und Fenchel oder vegetarisch mit Avocado



Zusätzliche Fixkosten bei den Apéros

pro Event

150.00

Salat Bar

ab 25 Personen

Variante 1 pro Person

Auswahl von 3 verschiedenen Salaten 25.50
Brotauswahl

Variante 2 pro Person

Auswahl von 5 verschiedenen Salaten 37.50
Brotauswahl

Variante 3 pro Person

Auswahl von 7 verschiedenen Salaten 43.00
Brotauswahl

Salat-Auswahl

Reisnudelsalat mit Koriander, Limette und Cashewkernen
Stracciatella di Burrata mit konfierten Cherrytomaten und Basilikum
Gebratener Zucchinisalat mit Fetakäse und Dörrtomaten
Quinoasalat mit Limette und Frühlingszwiebel
Grüner Schnittsalat mit Balsamico Dressing
Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen
Curry-Karottensalat mit Rosinen und Pinienkernen
Bohnen-Kartoffelsalat mit Oliven, Radieschen und Kräutern
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Geräucherte Forelle mit Zitrone und Kapern
Sellerie-Apfelsalat mit Trauben und gerösteten Baumnüssen
Siedfleischsalat mit gepickeltem Gemüse
Wurst-Käsesalat

Zusätzliche Fixkosten bei der Salat-Bar pro Event
150.00

Apéro riche 1

pro Person

47.50

Focaccia mit Rosmarin, Tomaten und Oliven

Gebrochener Parmesan, geröstete Nussmischung und marinierte Oliven

Rindstatar im Mini-Tartelette

Mini-Hackbraten im Blätterteig

Broccolisalat mit Apfel, Peperoni und Pinienkernen

Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock und kräftigem Jus

Rosmarin-Crème-Brûlée

Apéro riche 2

pro Person

58.50

Gebrochener Parmesan, geröstete Nussmischung und marinierte Oliven

Pimientos mit Sesam und Korianderöl

Blätterteiggebäck mit Feta-Spinat, Tomate-Parmesan und Speck-Zwiebel

Hummus mit Pita Brot

Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo auf Knusperbrot

Quinoasalat mit geflammtem Saibling und Avocado

Bohnen-Kartoffelsalat mit Oliven, Kräutern und Radieschen

Entrecôte mit Süsskartoffelpüree und kräftigem Jus

Cheesecake mit Honig und Thymian

Zusätzliche Fixkosten bei den Apéro riche

pro Event

Mitarbeiterkosten

500.00

Transportkosten

75.00



Dessertbuffet

Serviert in kleinen Gläschen oder auf Platten.

Die Desserts können als Ergänzung zu den Apéros dazu bestellt werden.



Auswahl

pro Person

Magenträsglace	4.50
Pinkgrapefruitsorbet mit Blaubeeren	4.50
Mangosorbet	4.50
Klassisches Tiramisu	6.00
Cheesecake mit Honig und Thymian	5.50
Rosmarin Crème-Brûlée	5.50
Kokospannacotta mit mariniertem Mango-Blaubeersalat und Crumble	6.00
Weisses Schokoladenmousse mit geblähter Ananas	5.50
Dreierlei hausgemachte Kuchen	4.00

Tertianum Blumenauпарк, Unterterzen



"Der führende Schweizer Dienstleister im Bereich Leben, Wohnen und Pflege im Alter sein" so lautet die Vision, die man verfolgt.

Unternehmenswerte wie Respekt, Verantwortung und Leidenschaft stehen im Vordergrund des Handelns. Der Einsatz von Ressourcen wird im Bewusstsein der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit gestaltet.

Wer wir sind

Das in Unterterzen am Walensee gelegene Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк besteht seit dem 01. April 2018. Es bietet seinen Bewohnern rund 60 Pflegebetten und 20 altersgerechte 2,5-Zimmerwohnungen. Das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк gehört der Tertianum Gruppe mit Hauptsitz in Dübendorf im Zürcher Oberland an. Schweizweit beschäftigt das Unternehmen zurzeit rund 5'000 Personen an 88 Standorten.

Kochstil

Saisonal, ausgewogen und zuvorkommend – so lässt sich unser gastronomischer Anspruch in drei Worten beschreiben.

Mit viel Liebe und Fachkompetenz bereiten wir täglich marktfrische Speisen zu.

Abwechslungsreiche und vegetarische Menüs haben wir genauso im Angebot wie Klassiker der Schweizer Küche. Wir richten unsere Küche auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohner aus und nehmen uns jeden Tag zu Herzen, dass das Auge mitisst. Denn essen ist mehr als nur reine Nahrungszufuhr. Wir verstehen es als Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen sowie Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist anzusprechen. Sowohl die täglichen Mahlzeiten wie auch Festessen in besonderem Rahmen werden so zu optimalen Gelegenheiten für die zwischenmenschliche Beziehungspflege.

Produzenten und Lieferanten

Fleisch

Cassani Rüegg GmbH, Unterterzen
Mérat AG, Landquart

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon

Obst und Gemüse

ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz

Non-Food

Saviva AG, Landquart



Apéro und Fingerfood

ab 25 Personen

Apéro 1

pro Person

31.00

Vegetarische und vegane Alternative auf Anfrage

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Tomaten-Mozzarella-Spiesse

Ofenfrischer Flammkuchen

- Original (Speck-Zwiebeln)
- Forster Art (Pilz-Gemüse)

Apéro 2

pro Person

28.50

Trockenfleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Salsiz

Käseplatte

Frische Melonen und Trauben

Mixed Pickles

Früchtebrot

Brötli



Café Bucher, Flums

CAFÉ
Bucher

Gemütlich geniessen in modernem Ambiente

Ob zum Frühstück oder gemütlichen Treffen mit Freunden- unser Café ist schon früh morgens für euch geöffnet. Neben den Spezialitäten aus unserer Bäckerei & Konditorei bieten wir eine Auswahl an verschiedenen Frühstücks- Variationen.

Unser Betrieb steht für traditionelles Bäcker Handwerk. Alle unsere Brote werden mit 24h gereiftem Vorteig zubereitet. Das sorgt für einen aromatischen Geschmack. Vollkommen ohne chemische Zusätze, dafür mit viel Liebe und Herzblut.

Die Familie Bucher steht schon seit 1958 und 3 Generationen für täglich frische Produkte aus regionalen Zutaten. Wir arbeiten jeden Tag mit Herzblut für unsere Kunden, damit jeden Morgen frische Backwaren auf Ihrem Frühstückstisch liegen.



Apéro und Snacks

Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	3.10
Gemüsesticks mit Dip	pro Becher	3.60
Fruchtspiessli	pro Stück	3.10
Canapé ganz (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel, Antipasti, Poulet Curry)	pro Stück	5.20
Canapé geschnitten ½ (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel, Antipasti, Poulet Curry)	2x ½-Stück	6.20
Canapé geschnitten ¼ (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar, Spargel, Antipasti, Poulet Curry)	4x ¼-Stück	6.80
Apérobrötli gefüllt (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch)	pro Stück	3.10
Fleischplatte pro Person (ab 6 Personen) *	pro Person	7.30
Käseplatte pro Person (ab 6 Personen) *	pro Person	6.20
Fleisch- und Käseplatte (ab 6 Personen) *	pro Person	10.40
Apérobrötli ungefüllt	pro Stück	1.20
Sandwich (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch)	pro Stück	5.70
Partybrot (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch)	pro Stück (1 Meter)	75.00
Riesenzitzel gefüllt (Salami, Schinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Käse, Lachs, Bündnerfleisch)	pro Person	5.20

*ohne Apérobrötli, müssen separat bestellt werden



Walensee-Apéro

pro Person

18.00

Weisswein «Quintum Federweiss», Panix Perle,
Orangensaft und Mineralwasser

Im Chörbli: Knusprige Paprika- und Nature-Chips,
gesalzene und geröstete Erdnüsse und Salzgebäck-Mix



Für weitere Informationen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung

www.walenseeschiff.ch
info@walenseeschiff.ch
+41 (0)81 720 34 34