

# Genuss

Speisekarte für Veranstaltungen



SCHWEIZERISCHE  
BODENSEE  
SCHIFFFAHRT

# Apéro

<b>Chips &amp; Co.</b> Chips Erdnüsse Grissini	pro Person	5.00
<b>Apéro Classic</b> Schinkengipfeli Gruyère-Chäschüechli Gemüse-Blätterteiggebäck	pro Person	8.90
<b>Apéro Mediterran</b> Marinierte Oliven Parmesan-Möckli Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto Grissini und Landrauchschinken Zucchetti-Fetasalat im Glas	pro Person	14.50
<b>Hafenplättli</b> mit regionalem Fleisch und Käse, Brot	pro Person	19.50

# Apéro

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie Ihr Apéro nach Belieben zusammen.

### Partybrötli

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami	pro Stück	4.50
gefüllt mit Rohschinken, Landrauchschinken oder Rauchlachs	pro Stück	5.00

### Meterbrot

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami	pro Stück	75.00
gefüllt mit Rohschinken, Roastbeef oder Rauchlachs	pro Stück	90.00

### Kalte Speisen

Antipastigemüse-Spiessli (vegan)	pro Stück	3.90
Pilz-Frischkäse auf hausgemachter Focaccia	pro Stück	3.50
Gurken-Ananassalat	pro Stück	3.50
Zucchetti-Fetasalat im Glas	pro Stück	3.50
Landrauchschinken mit Frischkäse und Kresse	pro Stück	3.50
Rindstatar auf hausgemachter Focaccia	pro Stück	4.00
Melone mit Rohschinken	pro Stück	4.80
Rauchlachs-Crêpesroulade mit Limettencreme	pro Stück	4.30
Drei gemischte Kernetts gefüllt mit Käse, Lachs, Gemüse	pro Combo	5.50

### Warme Speisen

Rieslingcremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	3.50
Thurgauer Apfelcremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	3.50
Tomatencremesuppe mit Gin in der Espressotasse	pro Stück	4.50
Karotten-Ingwercremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	4.50
Traditioneller Flammkuchen (in 10 Stück geschnitten)	pro Portion	10.50
Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce (2 Stück)	pro Portion	6.00

### Süsses

Mini Fruchtsalat (vegan)	pro Stück	4.00
Mini Thurgauer Süssmostcreme	pro Stück	4.00
Mini Schokoladenkuchen	pro Stück	4.00
Mini Mascarponecreme mit saisonalem Früchtekompott	pro Stück	5.00

# Apéro Riche

## Apéro Riche Ostschweiz

pro Person 53.50

Siedfleischsalat mit Gemüse in Glas  
Geräucherte Felchenfilets mit Limette-Dip auf Schwarzbrot  
Gemüse-Blätterteiggebäck

\*

Thurgauer Apfelcremesuppe in der Espressotasse

\*

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art  
mit Kräuter-Kartoffelstock

### *Vegetarische Alternative*

Pilzragout mit Kräuter-Kartoffelstock

\*

Mini Thurgauer Süssmostcreme

Mini Schokoladenkuchen

## Apéro Riche Mediterran

pro Person 55.50

Antipastigemüse-Spiessli  
Parmesan-Praline auf Gemüsebett an Balsamico-Creme  
Geräucherter Lachs an Dillsauce auf Focacciestreifen  
Rindstatar auf hausgemachter Focaccia

\*

Pikante Tomatencremesuppe in der Espressotasse

\*

Geschmortes Seeteufel-Ragout mit Oliven und Gemüse  
dazu Kräuterrisotto

### *Vegetarische Alternative*

Tempeh-Gemüse-Ragout  
mit Kräuterrisotto

\*

Mini Tiramisù

Mini Panna Cotta nach Saison

Mini Aprikosenkuchen

# Apéro Riche

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie Ihr Apéro Riche nach Belieben zusammen. Wir empfehlen Ihnen 6 Komponenten pro Person.

### Kalte Speisen

Mediterrane Falafel auf pikanter Avocado-creme (vegan)	pro Portion	8.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto	pro Portion	8.00
Melonen-Rohschinken-Spiess	pro Portion	7.50
Poulet-Avocadosalat auf Blattsalat	pro Portion	12.00
Geräucherter Lachs an Meerrettichcreme mit Kräutersalat dazu Focciastreifen	pro Portion	15.00

### Suppen

Rieslingcremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	3.50
Thurgauer Apfelcremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	3.50
Tomatencremesuppe mit Gin in der Espressotasse	pro Stück	4.50
Karotten-Ingwercremesuppe in der Espressotasse	pro Stück	4.50

### Warme Speisen

Mediterrane Strigoli mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini (vegan)	pro Portion	9.00
Risotto nach Saison	pro Portion	11.50
Kalbsbratwurst mit Jus an Kräuter-Kartoffelstock	pro Portion	14.50
Schweinegeschnetzelttes an Pilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli	pro Portion	14.50
Thai-Curry mit Schweizer Pouletfleisch serviert mit Reis	pro Portion	15.00

### Süßes

Gebrannte Creme nach Schiffer Art (mit Rum)	pro Stück	4.50
Saisonaes Tiramisù	pro Stück	3.50
Schokoladenmousse mit karamellisierten Haselnüssen	pro Stück	6.50
Schwarzwälder im Glas mit Kirsch	pro Stück	7.00

# Menü

<b>Matrosenmenü</b>	pro Person	39.50
<i>als vegetarisches Menü</i>	pro Person	39.50
Rieslingcremesuppe mit Knoblauchbrötli		
*		
Ghackets und Hörnli		
serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln		
<i>Vegetarische Alternative</i>		
Appenzeller Käsehörnli		
serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln		
*		
Gebrannte Creme nach Schiffer Art (mit Rum)		
<b>Kapitänsmenü</b>	pro Person	56.50
<i>als vegetarisches Menü</i>	pro Person	41.00
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons		
an französischem Dressing		
*		
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff		
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüse		
<i>Vegetarische Alternative</i>		
Kartoffeln-Spinat-Knödel an Kräutersauce		
serviert mit buntem Gemüse		
*		
Thurgauer Süssmostcreme		
<b>Schiffermenü</b>	pro Person	60.50
<i>als vegetarisches Menü</i>	pro Person	48.00
Thurgauer Apfelcremesuppe mit Blätterteigstange		
*		
Schweinefilet im Speckmantel mit Thurgadossauce		
serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse		
<i>Vegetarische Alternative</i>		
Brewbee-Hackbraten mit vegetarischer Thurgadossauce		
serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse		
*		
Schokoladenbrownie mit Baumüssen und Vanilleglacé		

# Menü

## Bullaugenmenü

*als vegetarisches Menü*

Roastbeef mit Kräuterdip  
und Rucola an Vinaigrette

pro Person 74.00

pro Person 56.00

### *Vegetarische Alternative*

Randencarpaccio mit Kräuterdip  
und Rucola an Vinaigrette

\*

Kleine Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumöl

\*

Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus  
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

### *Vegetarische Alternative*

Gebratenes Seitangeschnetzeltes an Peperonisauce  
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

\*

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglacé

## Ankermenü

*als vegetarisches Menü*

Kurzgebratene Thunfischwürfel an Erbsen-Ingwercreme  
mit Basilikumöl

pro Person 82.00

pro Person 64.00

### *Vegetarische Alternative*

Burrata auf marinierten Kirschtomaten  
mit Basilikumöl und Balsamico-Creme

\*

Kleine Mais-Chilicremesuppe mit Blätterteigstange

\*

Niedergegartes Rindsentrecôte an Jus  
serviert mit Kartoffel-Rosmarin-Pave und Ratatouille

### *Vegetarische Alternative*

Portobello gefüllt mit würzigem Frischkäse  
auf Ratatouille mit Kartoffel-Rosmarin-Pave

\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit saisonalem Früchtekompott

# Menü

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie ein einheitliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons an französischem oder italienischem Dressing	10.50
Hausgemachter gemischter Salat an französischem oder italienischem Dressing	12.50
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Pinienkernen	17.50
Geräucherter Lachs mit frischen Orangenfilets, grobkörnigem Senf und hausgemachter Focaccia	19.50
Bündnerfleischcarpaccio mit Parmesan-Spänen und Kräutersalat an italienischem Dressing	22.50
Burrata mit Bulgursalat, Balsamicocreme und hausgemachter Focaccia	18.50

### Suppen

Rieslingcremesuppe mit Knoblauchbrötli	10.50
Thurgauer Apfelcremesuppe mit Blätterteigstange	10.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumöl	10.50
Karotten-Ingwercremesuppe mit Petersilienöl	10.50
Pilzcremesuppe mit Kräuter-Croûtons	11.50
Kürbiscremesuppe mit Lebkuchenrahm	11.50
Sellerie-Birnencremesuppe mit Kräuter-Brioche	11.50
Mais-Chilicremesuppe mit Blätterteigstange	11.50



# Menü

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie ein einheitliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

### Fleischhauptgänge

Gebackener Fleischkäse serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	18.50
Pouletbrust gefüllt mit Kräutern, Mostbröckli und Frischkäse serviert mit saisonalem Risotto und buntem Gemüse	32.50
Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	34.50
Geschmorter Rindsbraten an Thymianjus dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse	36.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff serviert mit Reis und saisonalem Gemüse	37.50
Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse	39.00

### Fischhauptgänge

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	29.50
Gebratenes Forellenfilet an Safransauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	32.00
Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce dazu Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille	33.50
Gebratene Lachstranche an Safransauce auf Belugalinsen mit saisonalem Gemüse	32.50
Gebratenes Dorschfilet im Kräutermantel an Limettensauce serviert mit Randen-Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	28.50

# Menü

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie ein einheitliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

### Risotto als Hauptgang

Parmesanrisotto	21.50
Mediterranes Gemüserisotto	21.50
Kräuterrisotto	21.50
Kürbisrisotto	21.50
Pilzrisotto	23.50
Randenrisotto mit Taleggio Käse	23.50
Risotto mit Radicchio Rosso und Mandeln	23.50

### Vegetarische Hauptgänge

Appenzeller Käsespätzli serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln	21.50
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Kirschtomaten und Pilzen an Kräutersauce	23.50
Portobello gefüllt mit würzigem Frischkäse auf Ratatouille mit Kartoffel-Rosmarin-Pave	25.50
Auberginengratin mit Tomatensauce	20.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce	24.50

### Vegane Hauptgänge

Veganes Risotto nach Saison	21.50
Kichererbsen-Gemüsecurry mit Reis	22.00
Linsen-Kartoffel-Puffer an Currysauce mit saisonalem Gemüse	24.00
Gebrautes Seitangeschnitztes an Peperonisauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	21.00
Kartoffel-Spinat-Knödel an Kräutersauce serviert mit Ofengemüse	22.00
Cremige Kräuterpolenta mit Pilz-Ragout	19.50
Tempeh-Gemüse-Ragout an Kräutersauce mit Reis	22.00

# Menü

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie ein einheitliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

### Desserts

Thurgauer Süssmostcreme*	8.50
Panna Cotta nach Saison*	8.50
Mascarponecreme mit saisonalem Früchtekompott und Mandelkrokant im Glas	11.50
Klassisches Tiramisù	10.50
Schokoladenkuchen mit «Raspberry & Strawberry»-Sorbet*	10.50
Frischer Fruchtsalat mit «Passion Fruit & Mango»-Sorbet (vegan)	11.50
Cheesecake mit saisonalem Früchtecoulis*	11.50
Schokoladenmousse mit karamellisierten Haselnüssen*	9.50

\*auf Wunsch vegan möglich

### Mövenpick Glacé und Sorbet

Kugel	pro Kugel	3.50
Becher	pro Becher	4.50
Rahm	pro Portion	1.00

### Glacé Auswahl

Vanille Dream, Caramelita, Swiss Chocolate, Stracciatella,  
Strawberry, Espresso Croquant, Pistachio, Fior di Latte – Swiss  
Cream

### Sorbet Auswahl (vegan)

Passion Fruit & Mango, Raspberry & Strawberry

# Kalte Buffets

## Brunchbuffet (ab 20 Personen)

pro Person 59.00

Getränke

Kaffee, Tee, Milch, Schokolade, Ovo,  
Orangensaft und Prosecco

\*

Kaltes Buffet

Verschiedene Brote und Brötchen, Zopf und Gipfeli

Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Nutella

Joghurt, Fruchtkompotte, Nüsse und Kerne

Verschiedene Frühstückscerealien

Saisonale Früchte und Antipastigemüse

Regionaler Käseteller, Fleisch- und Fischplatte

\*

Warmes Buffet

Rührei, Rösti, gebratener Speck und Cipollatas

Saisonales Fleischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse

\*

Dessertbuffet

Überraschungs-Desserts

## Salatbuffet (ab 20 Personen)

pro Person 22.50

Ein Getreidesalat, zwei saisonale Gemüsesalate  
und bunter Blattsalat

Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

## Vesperbuffet (ab 20 Personen)

pro Person 39.00

Drei saisonale Gemüsesalate und bunter Blattsalat

Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Käseplatte mit "Scharfer Maxx"-Käse,  
Wällächäs, "Alter Schweizer"-Käse und Brie,  
getrockneten Früchten und Nüssen

Fleischplatte mit Landrauchschinken, Pantli,  
Mostbröckli, Fleischkäse und Bauernspeck

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

# Warme Buffets

## Pasta-Plausch (ab 20 Personen)

pro Person 57.50

Drei saisonale Gemüsesalate und bunter Blattsalat  
 Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
 Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
 Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Strigoli mit  
 Sauce Panna e Prosciutto  
 Sauce Bolognese  
 Tomatensauce  
 Basilikumpesto

\*

Mini frischer Fruchtsalat  
 Mini Thurgauer Süssmostcrème  
 Mini Apfelstreuselkuchen

## Italienisches Buffet (ab 40 Personen)

pro Person 75.00

Antipasti-Gemüse,  
 Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto,  
 zwei Gemüsesalate und bunter Blattsalat  
 Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
 Focaccia mit Kräuter-Sauerrahmdip und Tomatensalsa

\*

Rinds-Lasagne  
 Vegetarische saisonale Ravioli  
 Cannelloni mit Ricotta und Spinat  
 Mediterranes Pouletragout  
 Saltimbocca vom Schwein  
 Lachs und Crevetten-Spiess mediterrane Art  
 Risotto und Bramatapolenta

\*

Mini Schokoladenkuchen  
 Mini Tiramisù  
 Mini Panna Cotta nach Saison

# Warme Buffets

## Grillbuffet (ab 40 Personen)

pro Person 95.00

Ein Getreidesalat, zwei saisonale Gemüsesalate,  
ein bunter Blattsalat und Kartoffelsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroutons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Roastbeef am Stück gebraten  
Spareribs vom Schwein  
Pouletbrust, Kalbsbratwurst  
Crevettenspiessli (1 Stück pro Person)  
Grillkäse

Rosmarin-Kartoffeln, mediterranes Gemüse  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch- und Sauerrahm-Sauce  
Hausgemachte Chili- und Classic-Kräuterbutter

\*

Mini Thurgauer Apfelstreuselkuchen  
Mini gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)  
Mini-Schokoladenmousse  
1 Kugel «Passion Fruit & Mango»-Sorbet

Bitte beachten Sie, dass wir aus sicherheitstechnischen Gründen keinen Grill im Gästebereich aufstellen dürfen. Das Fleisch wird in der Küche grilliert.

# Dessert Buffets

<b>Kaffee- und Kuchen</b> 2 Stück Kuchen pro Person Französischer Schokoladenkuchen Früchtewähe nach Saison Apfelkuchen Kaffee und Tee à discrétion	pro Person	18.50
<b>Dessertzauber (3 Stück pro Person)</b> Mini Schokoladenmousse Mini Panna Cotta Mini Crema Catalana	pro Person	12.50
<b>Dessertträumli (3 Stück pro Person)</b> Mini gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum) Mini Schokoladenkuchen Mini Früctemousse nach Saison	pro Person	13.50
<b>Käse zum Dessertbuffet</b> Auf Wunsch bieten wir zu jedem Dessertbuffet fünf verschiedene Käse-Spezialitäten mit getrockneten Früchten, Feigensenf und Früchte-Konfitüre zum Aufpreis von CHF 7.00 pro Person an.	pro Person	7.00

Sollten Sie spezielle Käsewünsche haben, stehen wir für Preisauskünfte gerne zur Verfügung.

# Winter-Zeit

ERHÄLTlich VON NOVEMBER BIS MÄRZ

## Appenzeller Käsefondue

pro Person 44.00

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalate und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Appenzeller Käsefondue, Brotmocken  
und ein Gläschen Kirsch pro Person

Beilagenbuffet

Kartoffeln, Essiggemüse, Apfel- und Birnenstücke,  
Knoblauchzehen

## Raclette

pro Person 44.00

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalate und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Drei Sorten Raclettekäse (Nature, Pfeffer und Führtüfel von  
der Käserei Studer)

Beilagenbuffet

Kartoffeln, Pommes Chips, Essig- und Antipastigemüse,  
frische Ananas, Champignons, Zwiebelringe, Speck und  
Cipollata  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Currysauce

## Fondue Chinoise

pro Person 55.00

Buntes Salatbuffet

Drei saisonale Gemüsesalate und ein bunter Blattsalat  
Hausgemachtes italienisches und französisches Dressing  
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

\*

Frisch geschnittenes Rind-, Schweine- und Kalbfleisch

Beilagenbuffet

Reis, Pommes frites, Pommes Chips,  
Broccoli, Blumenkohl und Karottenwürfeln  
Essig- und Antipastigemüse, frische Ananas und Champignons  
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Currysauce

(Auf der MS Rhynegg, MS Rhyspitz, MS Alte Rhy und der Fähre  
werden anstelle von Pommes frites, Kartoffeln serviert)



# Das Wichtigste in Kürze

## Annulationsbedingungen

Die Annulationsbedingungen finden Sie in unseren Vertragsbestimmungen und Kundeninformationen.

## Preise und Mehrwertsteuer

Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Auswahl der Speisen

Die Speisen aus der Bankettkarte werden speziell für Sie bestellt und zubereitet. Daher bitten wir Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens vier Wochen vorher bekannt zu geben.

## Personenzahl

Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis zehn Tage vor dem Anlass bekannt. Spätere Abmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

## Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten frühzeitig mit, damit unsere Küchencrew auf diese eingehen kann.

## Bankettbesprechung

Unsere Dienstleistungen möchten wir Ihnen optimal anbieten. Dazu beraten wir Sie gerne individuell und persönlich. Für Bankettbesprechungen oder Besichtigungen bitten wir Sie um Voranmeldung.

## Zeitlicher Ablauf

Damit wir Ihre Veranstaltung optimal koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können, bitten wir Sie, uns mitzuteilen, wenn Sie während des Essens Pausen, für Ansprachen oder Darbietungen, wünschen.

## Dekoration

Gerne organisieren wir nach Ihren Wünschen und zum Anlass passende Blumenarrangements. Bitte geben Sie uns Ihre Vorstellungen und Ihr Budget bekannt. Unsere Partnerfloristin aus der Region stellt Ihnen gerne ein Angebot zusammen.

## Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihnen kostenlos unsere Standard-Menükarten und ergänzen diese gerne mit Ihrem Wunschfoto oder Logo.

## Torten-/ Kuchengeld

Für mitgebrachte Torten und Kuchen erheben wir ein Tortengeld von CHF 3.50 pro Person (Gedeck, Service und Abwasch). Bitte teilen Sie uns dies vorher mit.

## Wein

Wir haben für Sie einen Auszug von auserlesenen Weinen zusammengestellt. Möchten Sie den Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld in Höhe von CHF 30.00 pro 75 cl Flasche. Bitte teilen Sie uns dies vorher mit.

## Rauchfrei

Unsere Schiffe, das Kornhaus und die Restaurants sind im Innenbereich komplett rauchfrei. Auf den Aussendecks und in den Aussenbereichen ist Rauchen erlaubt.

## Beschädigung / Verunreinigung

Der Kunde haftet für die von seinen Gästen verursachten Schäden und Verunreinigungen. Das Abbrennen von Feuerwerk, Wunderkerzen oder ähnlichem ist nicht erlaubt.



SCHWEIZERISCHE  
BODENSEE  
SCHIFFFAHRT

Schweizerische  
Bodensee-Schiffahrt AG  
Friedrichshafnerstrasse 55  
8590 Romanshorn

+41 71 466 78 88  
[www.bodensee-schiffe.ch](http://www.bodensee-schiffe.ch)  
[info@sbsag.ch](mailto:info@sbsag.ch)



RESTAURANT  
HAFEN



RISTORANTE  
PORTO



KORNHAUS  
EVENTS



ROBINS HORN  
SPIELPLATZ