

GENUSS

— Speisekarte —



Bodensee
SCHWEIZ. BODENSEE SCHIFFFAHRT



HERZLICH WILLKOMMEN!

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns planen. Ob ein Firmenjubiläum, eine Hochzeit, ein Seminar oder eine Familienfeier ansteht - die Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG verzaubert Ihren Event zum unvergesslichen Erlebnis.

Unser Küchenteam versteht es, saisonale Zutaten raffiniert und modern zu kombinieren, so dass die Speisen zum Augen- und Gaumenschmaus werden. Alle Gerichte werden in unserer Küche des Restaurant HAFEN vorbereitet, in der Bordküche auf dem Schiff finalisiert und verfeinert.

Die Zutaten dafür stammen von regional ansässigen Produzenten und sind saisonal ausgewählt.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Bedürfnisse.

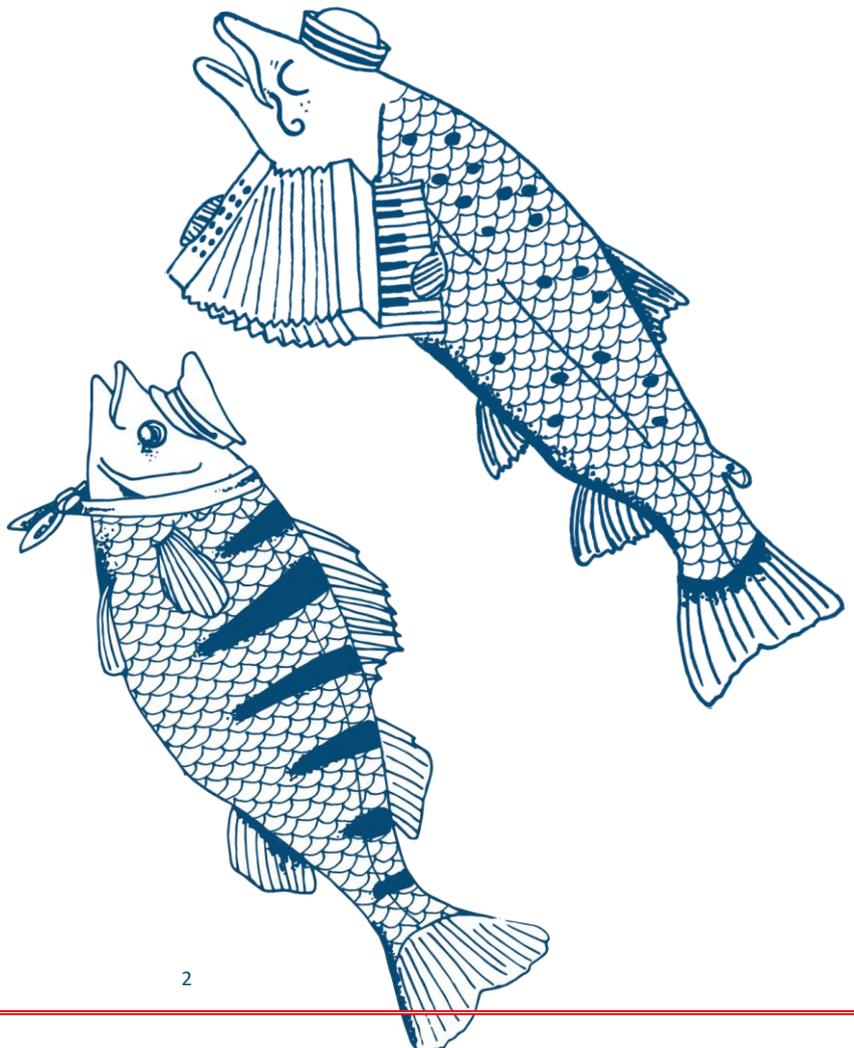
Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Gerne beraten wir Sie persönlich, so dass Ihre Lieblingsgerichte nicht fehlen.

Um unsere Qualität auf einem hohen Niveau zu halten, bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zu wählen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG



SPEISEKARTE



APÉRO

CHIPS & CO.

Chips
Nüssli
Salzstängeli
CHF 5.00 pro Person

CLASSIC

Schinkengipfeli
Gruyère-Chäschüechli
Gemüse-Blätterteiggebäck
CHF 8.90 pro Person

MEDITERRAN

Marinierte Oliven
Parmesan-Möckli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto
Grissini und Landrauchschorlen
Zucchetti-Fetasalat im Glas
CHF 13.50 pro Person

PARTYBRÖTLI

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami
CHF 4.00 pro Stück

*

gefüllt mit Rohschinken, Landrauchschorlen oder Rauchlachs
CHF 4.50 pro Stück

METERBROTE

gefüllt mit Gruyère, Schinken oder Salami
CHF 73.00 pro Stück

*

mit Rohschinken, Roastbeef oder Rauchlachs
CHF 89.00 pro Stück

HAFENPLÄTTLI

mit regionalem Fleisch und Käse
Brot und Butter
CHF 19.50 pro Person

SPEISEKARTE



APÉRO

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce
CHF 5.00 pro 3 Stück

Antipasti-Spiessli
CHF 3.50 pro Stück

Marinierter Feta im Zucchettimantel
CHF 3.00 pro Stück

Traditioneller Flammkuchen à 10 Stück
CHF 10.50 pro Stück

Rauchlachs-Crêpesroulade mit Limettencrème
CHF 4.00 pro Stück

Melone mit Rohschinken
CHF 4.50 pro Stück

Gurken-Ananassalat
CHF 2.50 pro Stück

Blätterteigkrapfen gefüllt mit Rauchlachs
CHF 4.00 pro Stück

Landrauchschinken mit Frischkäse und Kresse
CHF 3.00 pro Stück

Rindstatar auf hausgemachter Focaccia
CHF 3.50 pro Stück

Pilz-Frischkäse auf hausgemachter Focaccia
CHF 3.00 pro Stück

Dörrpflaume im Speckmantel
CHF 3.00 pro Stück

Rieslingcrèmesuppe
CHF 3.50 pro Stück

Thurgauer Apfelcrèmesuppe
CHF 3.50 pro Stück

Frischer Fruchtsalat (Mini)
CHF 3.50 pro Stück

Thurgauer Süssmostcrème (Mini)
CHF 3.50 pro Stück

Schokoladenkuchen (Mini)
CHF 3.50 pro Stück

Vanillecrème mit frischen Beeren / Früchten (Mini)
CHF 4.50 pro Stück

Mindestbestellmenge pro Komponente 10 Stück



APÉRO RICHE

OSTSCHWEIZ

Kartoffel-Apfelsalat mit Buurespeck
Geräuchertes Forellenfiletmousse auf Kräuterbrot
Gemüse-Blätterteiggebäck

*

Thurgauer Apfelcrèmesuppe in der Espressotasse

*

Rindsgeschnetzeltes mit Kräuter-Kartoffelstock

Pilzragout mit Kräuter-Kartoffelstock

*

Thurgauer Süssmostcrème
Schokoladenkuchen

CHF 46.50 pro Person

MEDITERRAN

Blätterteigkrapfen gefüllt mit Rauchlachs
Parmesan-Möckli
Antipasti-Spiessli

Rindstatar auf hausgemachter Focaccia

*

Pikante Tomatencrèmesuppe in der Espressotasse

*

Forellenfilet auf Spinat-Pinienkernen-Risotto

Spinat-Pinienkernen-Risotto

*

Tiramisù
Panna Cotta
Aprikosenkuchen

CHF 57.00 pro Person



APÉRO RICHE

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KALTE SPEISEN

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikumpesto
CHF 8.00

Poulet-Avocadosalat
auf Blattsalat im Glas
CHF 11.50

Tatar vom Rauchlachs
mit Chicoréesalat an Honig-Dill-Senfsauce
CHF 12.00

Gartengemüse aus dem Ofen
mit Kräuter-Frischkäse im Glas
CHF 6.50

Melone mit Rohschinken
CHF 7.00

WARME SPEISEN

Kalbsbratwurst mit Risotto
CHF 9.50

Schweinegeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
CHF 13.50

Thai Curry mit Schweizer Pouletfleisch
dazu Reis
CHF 14.50

Risotto mit Rauchlachsstreifen
CHF 9.50

Mediterrane Penne
(Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini)
CHF 9.00

SUPPEN

Pilzcrèmesuppe
mit Kräuterschaum
CHF 4.00

Rieslingcrèmesuppe
CHF 3.50

Karotten-Ingwercrèmesuppe
mit knusperigem Lauch
CHF 4.00

DESSERTS

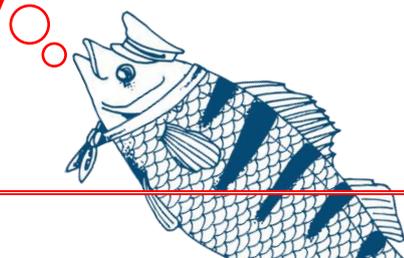
Apfelstreuselkuchen
mit Vanilleglacé
CHF 7.50

Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)
CHF 4.50

Schokoladenmousse
mit karamellisierten Haselnüssen
CHF 6.50

Schwarzwälder im Glas mit Kirschen
CHF 7.00

Wir empfehlen Ihnen
mindestens sechs
Komponenten
pro Person.





MENÜS

MATROSENMENÜ

Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing

*

Rindsgeschnetzeltes an Balsamicojus
mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

Vegetarische Alternative

Quorngeschnetzeltes an Apfel-Thymianjus
mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

*

Thurgauer Süsmostcrème

CHF 55.50 pro Person

CHF 41.50 pro Person (vegetarisch)

SCHIFFERMENÜ

Thurgauer Apfelcrèmesuppe mit Blätterteigstange

*

Schweinefilet im Speckmantel mit Thurgadossauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse

Vegetarische Alternative

Linsenpuffer an Apfel-Thymiansauce
mit saisonalem Gemüse

*

Schokoladenbrownie mit Baumnüssen und Joghurtglacé

CHF 61.50 pro Person

CHF 43.50 pro Person (vegetarisch)

BULLAUGENMENÜ

Rauchlachs-Rosette mit Kräutersalat
und Honig-Dill-Senfsauce

Vegetarische Alternative

Randen-Rosette mit Kräutersalat
und Honig-Dill-Senfsauce

*

Pilzsuppe mit Kräuter-Croûtons

*

Schweizer Pouletbrust Suprême mit Rosmarinjus
serviert mit Risotto und buntem Gemüse

Vegetarische Alternative

Parmesan-Risotto mit buntem Gemüse
und gerösteten Pecannüssen

*

Schokoladenmousse mit frischen Beeren

CHF 73.00 pro Person

CHF 57.50 pro Person (vegetarisch)



MENÜS

ANKERMENÜ

Geräucherte Pouletbrust mit Orangencrème
und Mixsalat an Joghurtdressing

Vegetarische Alternative

Ofenzucchetti mit Orangencrème
und Mixsalat an Joghurtdressing

*

Rieslingcrèmesuppe mit Knoblauchbrötli

*

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

Vegetarische Alternative

Champignons gefüllt mit würzigem Frischkäse
auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln

*

Hausgemachter Apfelkuchen
mit Vanilleglacé

CHF 79.50 pro Person

CHF 59.50 Person (vegetarisch)

BODENSEEMENÜ

Blattsalat mit Kernen-Nuss-Mix an Hausdressing

*

Rindsbouillon mit Kräuter-Flädli

Vegetarische Alternative

Gemüsebouillon mit Kräuter-Flädli

*

Geräuchertes Felchenfilet mit Trauben-Zwiebelconfit
und Kartoffelmousse

Vegetarische Alternative

Ofenaubergine mit Trauben-Zwiebelconfit
und Kartoffelmousse

*

Niedergegartes Schweinsnierstück mit einer Senf-Honig-Sauce
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Vegetarische Alternative

Beyond Meat Braten mit einer Senf-Honig-Sauce
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Tonkabohnenkern
und Vanilleglacé

CHF 81.00 pro Person

CHF 71.50 pro Person (vegetarisch)





MENÜS

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und lange Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zu wählen.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons
CHF 10.50

Hausgemachter gemischter Salat
CHF 12.50

Wählen Sie zwischen unserer hausgemachten
französischen oder italienischen Salatsauce aus.

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumpesto
CHF 16.50

Bündnerfleischcarpaccio mit Grana Padano-Spänen
und Kräutersalat an italienischem Dressing
CHF 19.50

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Apfelcrème
und hausgemachter Focaccia
CHF 19.50

SUPPEN

Rieslingcrèmesuppe mit Knoblauchbrötli
CHF 9.50

Thurgauer Apfelsuppe mit Landrauchschinken chips
CHF 9.50

Pilzsuppe mit Kräuter-Croûtons
CHF 9.50

Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchenrahm
CHF 10.50

Sellerie-Birnencrèmesuppe mit Kräuter-Brioche
CHF 10.50



MENÜS

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

FISCH- UND FLEISCHHAUPTGÄNGE

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Spätzli und buntem Gemüse
CHF 39.00

Niedergegartes Schweinsnierstück mit einer Senf-Honig-Sauce
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse
CHF 32.00

Pouletbrust gefüllt mit Kräutern, Mostbröckli und Frischkäse
dazu saisonales Risotto und buntes Gemüse
CHF 29.50

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit Reis und Gemüse
CHF 36.50

Geschmorter Rindsbraten an Thymianjus
dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse
CHF 33.50

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce
dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse
CHF 28.50

Gebratenes Forellenfilet mit Safransauce
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
CHF 32.00

Gebratenes Zanderfilet mit Limettensauce
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille
CHF 33.50



MENÜS

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce
CHF 24.50

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Reis
CHF 22.00

Linsenpuffer an Apfel-Thymiansauce
und saisonalem Gemüse
CHF 24.00

Kartoffelgnocchi mit Spinat, Cherry-Tomaten und Pilzen
an einer Kräutersauce
CHF 23.50

Champignons gefüllt mit würzigem Frischkäse
auf Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln
CHF 25.50

Risotto nach Saison mit Grana Padano-Spänen
CHF 21.50

DESSERTS

Thurgauer Süssmostcrème
CHF 8.50

Klassisches Tiramisù
CHF 10.50

Frische Früchte mit Vanillecrème
und Mandelkrokant im Glas
CHF 9.00

Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé
CHF 10.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Schlagrahm
CHF 11.50

Panna Cotta
CHF 8.50



BUFFETS

BRUNCHBUFFET

(ab 20 Personen)

Getränke

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

*

Kaltes Buffet

verschiedene Brote und Brötchen, Zopf und Gipfeli
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Nutella
Joghurt, zweierlei 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-Dessert

CHF 59.00 pro Person

SALATBUFFET

(ab 20 Personen)

Buntes Salatbuffet mit einem Getreidesalat,
zwei saisonalen Gemüsesalaten und buntem Blattsalat
hausgemachtes italienisches und französisches Dressing
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

CHF 19.50 pro Person

VESPER-BUFFET

(ab 20 Personen)

Buntes Salatbuffet

mit drei saisonalen Gemüsesalaten und buntem Blattsalat
hausgemachtes italienisches und französisches Dressing
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Käseplatte mit "Scharfer Maxx" Käse,
Wällächäs, "Alter Schweizer" Käse und Brie
dazu getrocknete Früchte und Nüsse
Fleischplatte mit Landrauchschinken, Chämisalami,
Mostbröckli, Fleischkäse und Bauernspeck
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

CHF 39.00 pro Person



BUFFETS

PASTA-PLAUSCH

(ab 20 Personen)

«Gerne verwenden wir Ihre Lieblings-Pastasorte.»

Buntes Salatbuffet

mit drei saisonalen Gemüsesalaten und buntem Blattsalat

hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

*

Pasta mit:

Sauce Carbonara (Schinkenstreifen)

Sauce Bolognese, Tomatensauce und Basilikumpesto

CHF 46.50 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 40 Personen)

Antipasti-Gemüse, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto,

zwei Gemüsesalaten und buntem Blattsalat

hausgemachtes italienisches und französisches Dressing

Focaccia mit Kräuter-Sauerrahmdip und Tomatensalsa

*

Lasagne, Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Mediterranes Pouletragout

Niedergegarter Schweinsbraten Saltimbocca Style

Lachs und Crevetten mediterrane Art

Risotto und Bramatapolenta

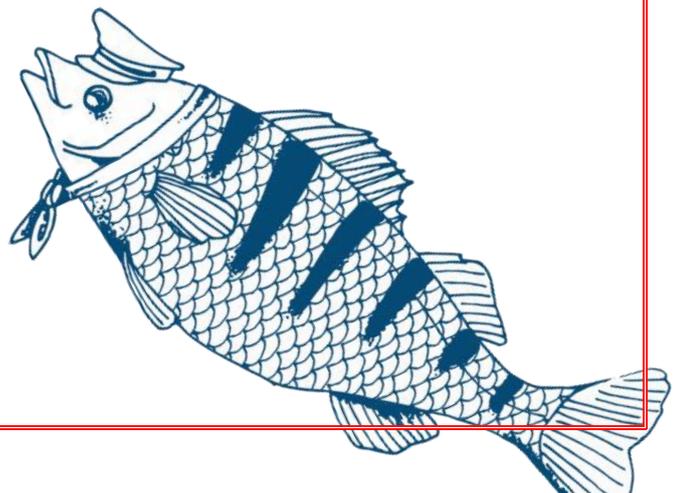
*

Aprikosenkuchen

Klassisches Tiramisù

Panna Cotta

CHF 75.00 pro Person





BUFFETS

GRILLBUFFET

(ab 40 Personen)

Buntes Salatbuffet mit einem Getreidesalat,
zwei saisonalen Gemüsesalaten, buntem Blattsalat
und Kartoffelsalat
hausgemachtes italienisches und französisches Dressing
Brotcrôutons und Kernen-Nuss-Mix
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

*

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

*

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

*

Thurgauer Apfelstreuselkuchen
Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)
Schokoladenmousse und eine Glacésorte nach Wahl

CHF 95.00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir aus sicherheitstechnischen Gründen keinen Grill im Aussenbereich aufstellen dürfen.
Das Buffet wird im Schiffsinernen aufgebaut und das Fleisch in der Küche grilliert.



BUFFETS

APPENZELER KÄSEFONDUE

Buntes Salatbuffet

mit drei saisonalen Gemüsesalaten und buntem 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

Buffet mit Kartoffeln, Essiggemüse,
Äpfel- und Birnenstücke, Knoblauchzehen

CHF 44.00 pro Person

RACLETTE

Buntes Salatbuffet

mit drei saisonalen Gemüsesalaten und buntem Blattsalat
hausgemachtes italienisches und französisches Dressing
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

*

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

Buffet mit Kartoffeln, Pommes Chips, Essig- und Antipastigemüse,
frische Ananas, Champignons und Zwiebelringe
Speck und Cipollata
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Curry-Sauce

CHF 44.00 pro Person

FONDUE CHINOISE

Buntes Salatbuffet

mit drei saisonalen Gemüsesalaten und buntem Blattsalat
hausgemachtes italienisches und französisches Dressing
Brotcroûtons und Kernen-Nuss-Mix
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Butter

*

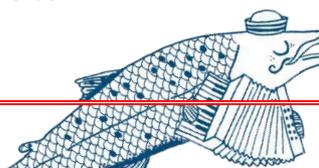
Frisch geschnittenes Rind-, Schweine- und Kalbfleisch

Buffet mit Reis, Pommes Frites, Pommes Chips,
Broccoli, Blumenkohl und Karottenwürfeln
Essig- und Antipastigemüse, frische Ananas und Champignons
BBQ-, Cocktail-, Knoblauch-, Sauerrahm- und Curry-Sauce

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

CHF 55.00 pro Person

Diese
Winterklassiker sind
von November bis
Februar erhältlich.





DESSERTBUFFET

KAFFEE- UND KUCHEN

Schokoladenkuchen
Zitronen-Cheesecake
Apfelkuchen
Kaffee und Tee à discrétion

CHF 18.50 pro Person
Zwei Stücke Kuchen pro Person

DESSERTTRÄUMLI

Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)
Schokoladenkuchen
Früctemousse nach Saison

CHF 15.50 pro Person

DESSERTZAUBER

Schokoladenmousse
Saisonaler Früctekuchen
Crema Catalana

CHF 16.50 pro Person

GLACÉ

Glacé oder Sorbet im Becher
Sorte nach Wahl

CHF 3.50 pro Kugel

Glacé: Kaffee, Vanille, Joghurt, Schokolade
Sorbet: Himbeere, Mango, Zitrone, Erdbeere

KÄSEBUFFET

Auf Wunsch bieten wir zu jedem Dessertbuffet fünf verschiedene Käse-Spezialitäten mit getrockneten Früchten, Feigensenf und hausgemachtem Balsamico-Zwiebelconfit, zum Aufpreis von CHF 7.00 pro Person, an.

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



DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein bestätigter Anlass oder eine Fahrt durch den Kunden innerhalb der unten genannten Fristen annulliert, berechnen wir die folgenden Kosten:

bis 14 Tage	kostenlos
13 bis 7 Tage	40 % des Anlasses
weniger als 7 Tage	80 % des Anlasses

MWST

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

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.

PERSONENZAHLE

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.

BANKETTBSPRECHUNG

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistungen optimal anbieten können. 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

Wir drucken Ihnen auf Wunsch 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 von CHF 30.00 pro 75 cl Flasche. Bitte teilen Sie uns dies vorher mit.

RAUCHFREI

Unsere Schiffe und das Restaurant sind im Innenbereich komplett rauchfrei. Auf der Terrasse oder auf den Aussendecks ist Rauchen erlaubt.

BESCHÄDIGUNG / VERUNREINIGUNG

Der Kunde haftet für die von seinen Gästen verursachten Schäden und Verunreinigungen an Schiff und Mobiliar. An Wänden und Decken dürfen weder Nägel, Schrauben noch Klebstoff angebracht werden. Das Abbrennen von Feuerwerk an Bord ist nicht erlaubt. Bei starker Verunreinigung auf dem Schiff oder im Restaurant wird dem Kunden ein Pauschalpreis von CHF 500.00 in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

Die Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen nur für Schäden, die mit ihrem Betrieb in Zusammenhang stehen. Bei Fahrplan- oder Programmänderungen aus nicht vom Kunden zu vertretenden Gründen verzichtet die Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG auf die Verrechnung von allfälligen Mehrkosten bzw. gewährt bei einem reduzierten Leistungsumfang einen Abzug auf den vereinbarten Preis. Jede weitere Haftung der Schweizerischen Bodensee-Schiffahrt AG für Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG
Friedrichshafnerstrasse 55
CH-8590 Romanshorn
T +41 71 466 78 88
F +41 71 466 78 89
www.bodenseeschiffe.ch
info@sbsag.ch

