

Herzlich Willkommen
im Landgasthof Schwanen

Wir legen Wert darauf, dass möglichst viele Gerichte von Grund auf im Haus zubereitet werden. Das beginnt bei uns schon bei den Saucen und Suppen, die wir alle selbst herstellen und zieht sich über die hausgemachten Teigwaren weiter bis zu unserem selbstgemachten Soufflé Grand Marnier.

Unsere Hoflieferanten

Kartoffeln	R. Kreuzer Eschikofen
Eier	J. Schenk Graltshausen
Sprossen	Sprossana Frittschen
Glacé	Schaubs
	Bauernhofglacé Mettendorf
Fleisch	Lohn-Huusmetzg E. Schenk Bissegg
Emmentaler	Mosimann Hattenhausen
Mehl und Dunst	E.Zwicky AG
Müllheim-	Wigoltingen
Joghurt und Pastmilch	Käserei Thalman Uesslingen

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und wünschen Ihnen schon jetzt gemütliche Stunden im Schwanen.

Die Küche ist geöffnet von 11.30 -13.30 Uhr
18.00- 21.30 Uhr

Ausserhalb dieser Zeiten können wir ihnen unser reichhaltiges Salatangebot anbieten.

En Guete

Das von uns verarbeitete Fleisch stammt grösstenteils aus der Region.
Schweinefleisch CH, Rindfleisch CH oder D, Kalbfleisch CH
Lamm Australien oder Neuseeland
Wild aus Australien, Oesterreich, Deutschland

Was man kennt!

Verschiedene Blattsalate	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Salatteller mit gekochtem Ei	Fr.	14.50
Thonsalat einfach	Fr.	10.50
Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr.	15.50
Wurstsalat einfach	Fr.	10.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr.	16.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr.	12.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr.	18.50
Eingeklemmte mit Vorderschinken, Salami oder Fleischkäse	Fr.	5.50
Eingeklemmte mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	Fr.	8.50
Bündnerteller	Fr.	22.50
Geräucherter Speck geschnitten	Fr.	14.50
Kaltes Plättli mit gemischtem Fleisch und Käse	pro Pers.	Fr. 16.00

Warme Gerichte

Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites	Fr.	23.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites	Fr.	19.50
Schweinsschnitzel an Thurgados-Rahmsauce mit hausgemachten Nudeln	Fr.	21.00
Schweinscordon-bleu Pommes frites	Fr.	26.50

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Toast & Butter	Fr.	16.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	15.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Verschiedene Blattsalate Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen nach französischer oder Italienischer Art	Fr.	7.50

Warme Vorspeise

Hausgemachte Tajarin mit schwarzen Trüffeln und Trüffelöl	Fr.	16.50
Blätterteigkissen mit Pilzragout	Fr.	14.50

Fischgericht

Eglifilet gebacken Sce. Tartare dazu Salzkartoffeln	als Vorspeise Hauptgang	Fr. 18.50 Fr. 29.50
--	----------------------------	------------------------

Feine Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr.	9.50
Kraftbrühe mit Mark	Fr.	9.50

La Pasteria - Unsere Teigwarengerichte werden
..... seit über 15 Jahren mit hausgemachten Teigwaren serviert!

Fettucchine con Funghi Fr. 19.50
Hausgemachte Nudeln mit Waldpilzen
an Rahmsauce

Penne „Schwanen“ Fr. 19.50
Makkaroni mit Broccoli, Knoblauch, Champignons
und Peperonistreifen

Penne „al arrabiata“ Fr. 18.00
Makkaroni mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce

Spaghetti „Gamberi“ Fr. 24.50
Spaghetti mit marinierten Scampis, feine frische Kräuter
und Knoblauch sautiert in Butter

Conchiglie al Tonno Fr. 18.50
Hausgemachte Müscheli an Thon-Tomatensauce

Hauptgänge

FrISChe Schweizer Mistchratzerli mit Pommes frites Tartaresauce und Cocktailsauce (ca. 30 min.)	Fr. 23.50
Kalbscordon-bleu das Bekannte	Fr. 33.50
Kalbs-Gordonzola (gefüllt mit Gorgonzola)	Fr. 33.50
Kalbs-Geschnetzeltes Zürcherart	Fr. 33.50
Kalbsschnitzel an Morchelsauce	Fr. 36.00
Rinds-Entrecôte Café de Paris	Fr. 37.50
Entrecôte „Double“ garniert mit reichhaltiger Gemüse garnitur Sce.Bearnaise. Unser Entrecôte servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen	Pro Person Fr. 42.50
Schweinsfiletmedaillon Montanara auf Steinpilzsauce	Fr. 32.50
Lammrückenfilet „ Provencale“ auf Rosmarinjus	Fr. 33.50
Wählen Sie Ihre Beilage aus unserem Angebot: Pommes Frites, Hausgemachte Nudeln, Hausgemachte Rösti, Rösticroquetten Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Fr. 6.50

Die Klassiker:

Coupe Dänemark Fr. 10.50
3 Kugeln Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce

Eiskaffee Fr. 10.50
3 Kugeln Moccaglacé mit Rahm

Meringue Fr. 10.50
nur mit Rahm oder Vanille und Schokoladenglacé

Herbstlich:

Vermicelles mit Rahm klein Fr. 7.50

gross Fr. 9.50

Coupe Nesselrode klein Fr. 8.50

gross Fr. 11.50

Kindercoupe
Vanille und Schokoladenglacé mit Überraschung Fr. 5.50

Mit Gügs:

3 Kugeln Apfelsorbet mit Thurgados Fr. 11.50

3 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka Fr. 11.50

3 Kugeln Blutorangensorbet mit Campari Fr. 11.50

3 Kugeln Erdbeersorbet mit Prosecco Fr. 11.50

Die Hausgemachten:

Zwetschgenlisi Fr. 11.50
Eingemachte Zwetschgen mit Vanilleglacé

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm Fr. 9.50

Soufflé Glacé Grand Marnier Fr. 11.50

Glacéaromen:

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, pro Kugel Fr. 2.80

Sorbetaromen:

Apfel, Zitronen, Blutorangen pro Kugel Fr. 2.80

Rahmzuschlag Fr. 1.70

“Cooles“ aus der Schwanenküche

**Roastbeefsteller mit gemischten Salaten
dazu Sauce Tartare** **Fr. 23.50**

Vitello Tonnato „ein italienischer Klassiker“ **Fr. 19.50**

**Insalata „Caprese“
Tomatensalat mit Mozzarella mit frischem Basilikum** **Fr. 15.50**

Verschiedene Blattsalate mit Riesencrevetten vom Grill **Fr. 24.00**

**Blattsalate mit Gemüsestreifen und Mini-Frühlingsrollen
dazu Sweet & Soursauce** **Fr. 19.50**

**Ganz gebratenes „Mischtchraterli“ garniert
mit Sommerlichem Salatbouquet** **Fr. 27.50**

Rauchlachs auf Toast mit Meerrettichschaum **Fr. 23.50**

Melonenschnitze mit Rohschinken **Fr. 22.50**

Grosser Crevettencocktail mit Toast und Butter **Fr. 19.50**

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum **Fr. 22.00**

**Lieber Gast, die coolen Gerichte sind alle als Hauptgänge gedacht.
Als Vorspeisen kosten diese Gerichte minus Fr. 5.00**

