

Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Der Sommer geht zu Ende und der Herbst steht vor der Tür.
Bis zur Wildsaison Ende September verwöhnen wir Sie
Kulinarisch mit feinen Gerichten passend zu den sonnigen
Herbsttagen. Das Küchenteam wünscht guten Appetit.

Auch unser Weinkeller lässt fast keine Wünsche offen.
Schauen Sie in unsere Weinkarte oder lassen Sie sich beraten.

Das Schwanen-Team sagt DANKE, dass Sie einmalig, sporadisch
oder immer wieder bei uns Gast sind und uns viele schöne und lustige
Stunden bescheren.

Ihr Gastgeber
Frank Brüllhardt

mit Chef de Service Simon Schwarz
unserer Servicecrew Doris Röthlisberger, Beatrice Kurmann
Désirée Hirschi und Maurizio Renna

Für den kulinarischen Teil ist unser Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger
mit Koch Laurin Ganz, Köchin Emily und Ehsan 1. Lehrjahr EBA.

Unsere guten Seelen im Hinter- und Vordergrund

Antonia Kutter Reception/Seminar/Backoffice
Fernanda Da Silva Ribeiro Reinigung
Margarida Nunes Housekeeping
Maurizio Renna Hausmeister, Gärtner, Allrounder, Küche
Benötigen Sie Hilfe im Garten oder bei Räumungsarbeiten zu Hause
oder im Geschäft. Einfach nach Maurizio fragen.

Vorspeisen

Salate

Fit und Munter Salat

Blattsalate an Passionsfrucht- Mango Dressing mit Ananasstücken,
Pecannüssen und Granatapfelkernen

Vorspeise 14.00 Hauptgang 27.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

11.00

Fenchelsalat

Feingeschnittener Fenchel mariniert
mit weissem Balsamico und Olivenöl belegt mit Grana Padano Käse

11.00

Bunter Blattsalat

9.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

Beefsteak Tatar
rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter
80gr. Fleisch **Vorspeise 26.00** 160gr. Fleisch **Hauptgang 40.00**

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit
hausgemachten Flädli, Sherry oder Ei
12.00

Kürbiscremesuppe
13.00

Thurgauer Rieslingsuppe
13.00

Wir empfehlen

Spätsommerpasta

Lauwarme Pasta mit frischen Cherrytomaten,
Basilikum, Zwiebeln
Olivenöl und Parmesansplittern
Vegi 28.00

mit Pouletbruststreifen 35.00
mit gebratenen Crevetten 44.00

Rehschnitzel aus heimischer Jagd

aus heimischer Jagd
auf Champignonsauce, dazu Spätzli
und Gemüseschale
46.00
Kleine Portion 35.00

Rehgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
dazu Spätzli
42.00

Rindsfiletwürfeli mit frischem Basilikum

an hausgemachtem Kalbsjus, Spätzli
55.00
Kleine Portion 45.00

Hauptgerichte

Bei vielen Gerichten können Sie auch
kleinere Portionen bestellen.

Vom Bison

Canada oder US

Bisonfilet vom Grill

Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten

200gr. 80.00 150gr. 65.00

Bisonfiletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Spätzli

60.00

Kleine Portion 45.00

Käsespätzli Schlemmerteller

hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln

mit **Schweinsschnitzel** und Champignonsauce

Gross 35.00

Klein 27.00

mit **Pouletbrust** und Champignonsauce

Gross 35.00

Klein 27.00

Ab 2 Personen Plattenservice

Chateaubriand

vom Rind pro Person 65.00

vom Bison pro Person 85.00

Filetkopf (220gr./ Pers) am Stück gebraten
mit Gemüse garnitur, Morchelrahmsauce und
Sauce Béarnaise und
2 Beilagen serviert.

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Käsespätzli plus 7.00

Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage serviert

Rindsfilet 150 gr. mit Kräuterbutter	48.00
Rindsfilet 200 gr. mit Kräuterbutter	63.00
Rindsfilet 250 gr. mit Kräuterbutter	78.00
Kalbsschnitzel 180 gr. mit Kräuterbutter	50.00
Kalbs Cordon bleu	55.00
Kalbssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	55.00
Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Pouletbrüstli 180 gr. mit Kräuterbutter	36.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Béarnaise	5.00
Pascal's Pfefferrahmsauce	5.00
Champignonrahmsauce	3.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Käsespätzli plus 7.00

Ohne Gemüse reduziert sich der Preis um 5.00 Franken

Einfach Gut

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce
Trockenreis und Früchte
36.00

Burger

Fränk's Beef Burger

Hausgemachter Rindfleischburger 150gr. mit
rassiger Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln
im Burgerbrot serviert. Pommes frites
36.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
26.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln
28.00

mit Kalbsfleisch 42.00

Gemüseschale 10.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Käsespätzli plus 7.00

Aus dem See

Zanderfilet gebraten (aus Zucht)
Weisswein-Kräutersauce, Reis
35.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry

Frisches Marktgemüse an rassiger Curryrahmsauce, Reis
34.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Champignonrahmsauce
29.00

Gemüseteller mit einer Beilage nach Wahl
35.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Käsespätzli plus 7.00

Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit Mischsalat
und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150 gr.	46.00
Rindsfilet 200 gr.	60.00
Bisonfilet 150 gr.	65.00
Bisonfilet 200 gr.	80.00
Kalbsschnitzel vom Grill	46.00
Cordon bleu vom Kalb	50.00
Schweinssteak	34.00
Cordon bleu vom Schwein	36.00
Schweinsschnitzel paniert	26.00
Pouletbrüstli	32.00
Zanderfilet mit Sauce Tartar	33.00

Warther Buuresalat

Gebratene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen
serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing
garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
28.00

Wurst, Wurst-Käse, Thon oder Käsesalat

mit Blatt- und Mischsalat, Ei und Tomate

Klein 18.00

Gross 24.00

Der Schwanen Heute und in Zukunft.

Wir im Schwanen pflegen die gutbürgerliche Küche.
Viele unsere Gerichte waren, sind und werden auch in Zukunft das
Aushängeschild unseres Landgasthofes sein.

Wir verfolgen die heutigen Trends und schauen, dass wir
mit der Zeit gehen. Sei es in der Küche, im Service in den 30
Hotelzimmer oder mit Veränderungen im und ums Haus.

Ein Team aus 15 Mitarbeitenden in Voll- und Teilzeit sorgen dafür,
dass Sie sich rundum Wohlfühlen.

Dank Ihnen liebe Schwanengäste ist es möglich,
jetzt, Morgen und in Zukunft
unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz zu garantieren,
Investitionen in Umwelt, Recycling, Unterhalt und Erweiterungen zu
tätigen, sodass Ihr Besuch im Schwanen auch weiterhin ein Erlebnis
sein wird.

Wir alle sagen von ganzem Herzen DANKE.

Fleisch Deklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Irland
Geflügel	Schweiz
Brot	Schweiz
Fisch	Island (Zucht)

Wir beziehen unsere Fische von der Firma Bianchi und verwenden
nur Fische die den international Fang- und Artenschutzbestimmungen
unterstellt sind. WWF, Bianchi Sea Wealth Standard, MSC
Saisonal können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden.

Unverträglichkeit / Allergene: Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft
Alle aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken
und inkl. 8.1% MwSt.