Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Der Sommer geht zu Ende und der Herbst steht vor der Tür.
Die Wildsaison hat begonnen und dauert bis Mitte November.
Wir verwöhnen Sie Kulinarisch mit feinen Gerichten passend zu den sonnigen und eventuell mal regnerischen 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

Laurin's Herbstsalat
Blattsalate an Mangodressing mit
süss-sauren Kürbiswürfeli und Trauben
14.00

Nüsslisalat an Hausdressing
belegt mit gehacktem Ei und Croutons
14.00
mit Ei, Speck und Croutons 17.00

Cicorino rosso Salat
mit Bananen an Currydressing
12.00

Fenchelsalat
Feingeschnittener Fenchel mariniert
mit weissem Balsamico und Olivenöl belegt mit Grana Padano Käse
12.00

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

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehschnitzel
an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeerfrucht
46.00
Kleine Portion 35.00

Rehpfeffer mit Spätzli,
Rotkraut und Marroni, Preiselbeerfrucht
42.00
Kleine Portion 33.00

Wichtelteller Vegi
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerfrucht, Marroni,
Champignonsauce
36.00
Kleine Portion 29.00

Wildhackbraten an Rotweinjus,
Spätzli und Rotkraut
32.00
Kleine Portion 26.00

Es het so langs het Rehrücken
mit den klassischen Wildbeilagen
Ab 2 Personen als Plattenservice (2 Teller pro Person) 68.00 / Person

Für eine Person als Tellerservice 58.00

Gerne können Sie auch unsere Grill- und Pfannengerichte
mit den klassischen Wildbeilagen bestellen.

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 Gemüsegarnitur, 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 **Käsespätzl**i 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

Fitnessteller

Alle unsere Fitnessteller 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.