

# Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Auf, auf in den Sommer. Das ist unser Motto.  
Lassen Sie sich kulinarisch mit feinen Sommergerichten verwöhnen.  
Geniessen Sie knackige Salate, unsere Sommerpasta oder ein  
zartes Rehschnitzel vom Sommerbock und vielen weiteren Leckereien.

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 den Chefs de Service Rico Skrade und Simon Schwarz**  
unserer Servicecrew Doris Röthlisberger, Beatrice Kurmann  
und Désirée Hirschi

Für den kulinarischen Teil ist unser Küchenteam  
unter der Leitung von

**Babu Kowthaman & Pascal Villiger**  
mit Laurin Ganz und Emily 3. Lehrjahr zuständig.

## **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, Service, Küche

# 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

### **Caesar Salad**

Feingeschnittener Baby Lattich an Knoblauchpargesandressing  
mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplittern.

Vorspeise 16.00      ohne Speck 12.00

Hauptgang 28.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

### **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

**Spargelcremesuppe**  
13.00

**Thurgauer Rieslingsuppe**  
13.00

## **Wir empfehlen**

### **Sommerpasta**

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

mit Pouletbruststreifen 35.00  
mit gebratenen Crevetten 44.00

### **Rehschnitzel vom Sommerbock**

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

### **Rehgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce**

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 rassisger 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.