

Hurra Hurra der Frühling ist da.

Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Schwanen begrüßen zu dürfen.

Die Trinkgeldfrage beschäftigt die Medien und die Gäste immer wieder.
Für uns ist es keine Selbstverständlichkeit das Trinkgeld gegeben wird.

Jedoch wird es sehr geschätzt und bei uns profitieren alle
Mitarbeitenden davon. Ob Küche, Büro oder Reinigung.

Ebenfalls haben wir ein Reisekässeli. Unsere Ausflüge werden
mit 50% aus dem Kässeli und mit 50% vom Betrieb finanziert.
Gerne können Sie das erwähnen und Sie können es ins Kässeli tun.
Somit können wir zwischendurch auch einen etwas längeren Ausflug
planen. Wir sagen HERZLICHEN DANK dafür.

Geniessen Sie nun ein feines Essen in unserem Restaurant und
lassen Sie die Seele baumeln.

Ihr

Frank Brüllhardt

mit Gastgeber Simon Schwarz

und unserer Servicecrew Doris Röthlisberger,
Beatrice Kurmann, Carmen Stähli, Luigi Testa und Désirée Hirschi
Rico Skrade arbeitet bis Ende Oktober an der Expo in Osaka

Für den kulinarischen Teil ist unsere Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger mit
Katharina Collenberg, Laurin Ganz und Emily 2. Lehrjahr zuständig

Unsere guten Seelen im Hinter- und Vordergrund

Antonia Kutter Stellvertretung Gastgeber, Reservation, Seminar
Margarida Nunes, Fernanda Da Silva Ribeiro Housekeeping und Reinigung

Maurizio Renna der Mann für alles ob
Hausmeister, Gärtner, Allrounder, Chauffeur, Küche und Service

Vorspeisen

Salate

Vital Salat

Bunter Blattsalat an fruchtigem Himbeerdressing
belegt mit frischer Ananas und Granatapfelkernen

13.00

Hauptgang Vegi 25.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 32.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

11.00

Bunter Blattsalat

9.00

mit Ei, Speck und Croutons 14.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

Beefsteak Tatar
rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter
Vorspeise 26.00 Hauptgang 40.00

Suppen

Hausgemachte Rinds Bouillon mit
hausgemachten Flädli oder Ei
12.00

Fenchelcremesuppe mit Pernot verfeinert
Rohschinken Grissini
13.00

Thurgauer Rieslingsuppe
13.00

Frühlingserwachen

Lammnierstück gebraten

Pfefferrahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl.
48.00

Thurgauer Spargel Cordon bleu

gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und Käse
dazu Pommes frites
Vom Schwein 42.00
Vom Kalb 52.00

Rindsfilet- und Spargelwürfel

an hausgemachtem Kalbsjus, Spätzli
55.00
Kleine Portion 45.00

Rehgeschnetzeltes aus heimischer Jagd

Champignonrahmsauce, Spätzli, Gemüseschale
45.00
Kleine Portion 35.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti plus 5.00
Käsespätzli plus 7.00

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

Rösti

60.00

Kleine Portion 45.00

Käsespätzli Schlemmerteller

hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln

mit **Schweinsschnitzel** und Champignonsauce

Gross 34.00

Klein 27.00

mit **Pouletbrust** und Champignonsauce

Gross 34.00

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 Bearnaise und
2 Beilagen serviert.

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,

Rösti plus 5.00

Käsespätzli plus 7.00

Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage serviert

Rindsfilet 150gr. mit Kräuterbutter	48.00
Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter	63.00
Rindsfilet 250gr. mit Kräuterbutter	78.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	48.00
Kalbs Cordon bleu	52.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	36.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise	5.00
Pascal's Pfefferrahmsauce	5.00
Champignonrahmsauce	3.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti plus 5.00
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 Brioche Brot serviert. Pommes frites
36.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
26.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln
27.00
mit Kalbsfleisch 42.00

Gemüseschale 10.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti plus 5.00
Käsespätzli plus 7.00

Aus dem See

Lachsforellenfilet 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

34.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,

Rösti plus 5.00

Käsespätzli plus 7.00

Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit Mischsalat
und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150gr	46.00
Rindsfilet 200gr	60.00
Bisonfilet 150gr	65.00
Bisonfilet 200gr	80.00
Kalbsschnitzel natur	46.00
Cordon bleu vom Kalb	48.00
Schweinssteak	34.00
Cordon bleu vom Schwein	36.00
Schweinsschnitzel paniert	26.00
Pouletbrüstli	32.00
Lachsforellenfilet 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 22.00

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 17 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
Lamm	Neuseeland
Brot	Schweiz

Fisch

Wir beziehen unsere Fische von der Firma Bianchi und verwenden
nur Fische die den international Fang- und Artenschutzbestimmungen
unterstellt sind. WWF, Bianchi Sea Wealth Standart, 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.