

Herbst im Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

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

Der Herbst hat den Sommer abgelöst. Die Tage werden kühler, die Nächte länger und der Nebel am Morgen zeigt uns das der Sommer zu Ende geht.

Unsere Küchencrew freut sich, Sie kulinarisch zu verwöhnen und das freundliche Serviceteam rundet Ihren Aufenthalt bei uns ab.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und geniessen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Ihr Gastgeber

Frank Brüllhardt mit

Doris Röthlisberger, Carmen Stähli, Lukas Schranz 1. Lehrjahr,
Marina Hausammann und Yvonne Zackert

und das Küchenteam unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger

Laurin Ganz, Hüseyin Bakis, Michi Antic 1. Lehrjahr

Unsere guten Seelen im Hintergrund und im Housekeeping

Elsbeth Lehmann und Fernanda Da Silva Ribeiro
Margarida Nunes, Mara Radusic-Felber, Alex Brühwiler



Vorspeisen Salate

Nüsslisalat an Hausdressing

belegt mit gehacktem Ei und Croutons

10.00

mit gebratenen Champignon, Ei, Croutons 14.00

mit Ei, Speck und Croutons 14.00

mit Speck, Champignon, Ei, Croutons 17.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

9.00

Fenchelsalat

Feingeschnittener Fenchel mariniert

mit weissem Balsamico und Olivenoel belegt mit Parmesan

10.00

Bunter Blattsalat

8.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis, Fenchel

11.00



Hotel Schwanen

Beefsteak Tatar

rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter

Vorspeise 24.00

Hauptgang 38.00

Suppen

Kürbissuppe mit Chilli und Kokosmilch

10.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseinlage

12.00

Morchel Suppe

15.00



Hotel Schwanen

Wild aus heimischer Jagd

Rehpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

38.00

kleine Portion 30.00

Rehschnitzel vom Grill

Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerfrucht

42.00

kleine Portion 34.00

Wichtelteller Vegi

Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerfrucht, Marroni, Pfifferlingsauce

30.00

Kleiner Portion 24.00

Vom Bison

Canada oder US

Bison Entrecote vom Grill

Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

150gr. 50.00 200gr. 65.00

Bisonfilet vom Grill

Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten

200gr. 72.00 150gr. 59.00

Bison Filetgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce, Rösti

50.00

Kleine Portion 40.00



Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage serviert

Rindsfilet 150gr.	mit Kräuterbutter	47.00
Rindsfilet 200gr.	mit Kräuterbutter	57.00
Rindsfilet 250gr.	mit Kräuterbutter	67.00
Kalbsschnitzel	mit Kräuterbutter	44.00
Kalbs Cordon bleu		46.00
Schweinssteak	mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu		37.00
Schweinsschnitzel paniert		30.00
Pouletbrüstli	mit Kräuterbutter	34.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus		5.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis, Rösti

Ohne Gemüse reduziert sich der Preis um 6.00 Franken



Einfach Gut

Unser Schlemmerteller

Wählen Sie Ihr Fleisch zu den hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln

mit Schweinsfiletmedaillon und Champignonsauce

Gross 38.00 Klein 29.00

mit Pouletbrust und Champignonsauce

Gross 34.00 Klein 26.00

mit Rindsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce

Gross 55.00 Klein 46.00

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce

Trockenreis und Früchte

34.00

Burger

Fränk's Beef Burger

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

30.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites

24.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln

24.00



Aus dem See

Zanderfilet gebraten
Mischgemüse, Pommes, Sauce Tatar
34.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry
Frisches Marktgemüse an rassisger Curryrahmsauce, Reis
33.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Pilzrahmsauce
27.00

Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit Mischsalat und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150gr	40.00
Rindsfilet 200gr	50.00
Bisonfilet 150gr	50.00
Bisonfilet 200gr	60.00
Kalbsschnitzel natur	39.00
Cordon bleu vom Kalb	41.00
Schweinssteak	27.00
Cordon bleu vom Schwein	32.00
Schweinsschnitzel paniert	22.00
Pouletbrüstli	25.00

Buuresalat

Gebratene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen
serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing
garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
27.00

Salate einfach 14.00 oder mit Mischsalat 19.00

Wurst, Wurst-Käse, Thon oder Käsesalat



Der Landgasthof Schwanen Heute und in Zukunft

Der Schwanen pflegt über viele Jahre die gutbürgerliche Küche.
Viele unsere Gerichte sind und werden auch in Zukunft das Aushängeschild
unseres Gasthauses sein.

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

Ein Team aus 4 Köchen, 4 Servicemitarbeitern und 2 Teilzeit Reinigung-
&Lingerie Mitarbeiterinnen sorgen dafür, dass Sie sich rundum Wohlfühlen.

Dank Ihnen liebe Schwanengäste ist es möglich Jetzt,
Morgen und in Zukunft
unseren Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz zu garantieren und
Investitionen in Umwelt, Recycling, Unterhalt zu tätigen.

Fleisch Deklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Irland
Geflügel	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 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. 7.7% MwSt.

