

Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

Der Herbst hat den Sommer abgelöst.
Die Tage werden kühler, die Nächte länger und der Nebel am Morgen
zeigt uns, dass der Sommer zu Ende ist.
Jedoch erfreuen wir uns an den vielen bunten Herbstfarben
in der Natur. So bunt und vielfältig sind auch unsere Gerichte
in der Speisekarte.

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.

Nun geniessen Sie eine unbeschwerte Zeit bei uns.
Lassen Sie die Seele baumeln.

Ihr
Frank Brüllhardt

mit Gastgeber Simon Schwarz
und unserer Servicecrew Doris Röthlisberger,
Beatrice Kurmann, 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 3. Lehrjahr zuständig

Unsere guten Seelen im Hinter- und Vordergrund
Antonia Kutter Administration, 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

Kabissalat

Roher Kabissalat an weissem Balsamicodressing
garniert mit Birnen und Mandelsplittern

Vegi 13.00
mit Speck 15.00

Nüsslisalat an Hausdressing

belegt mit gehacktem Ei und Croutons
13.00

mit Ei, Speck und Croutons 16.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing
11.00

Bunter Blattsalat

9.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis
12.00



Rinds-Carpaccio
mit Laurins eingelegtem Kürbis
und Grana Padano-Splittern, Olivenöl und Balsamico an der Seite
Vorspeise 26.00 Hauptgang 40.00

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

Suppen

Bouillon mit
hausgemachten Flädli oder Ei
12.00

Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Chili
13.00

Thurgauer Rieslingsuppe
13.00



Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeerfrucht

45.00

Kleine Portion 35.00

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

40.00

Kleine Portion 32.00

Wichtelteller Vegi

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerfrucht, Marroni,
Champignonsauce

34.00

Kleine Portion 27.00

Wildhackbraten an Rotweinjus, Spätzli und Rotkraut

29.00

Kleine Portion 24.00

Es het so langs het **Reh-Entrecôte am Stück gebraten**

(Rehrücken ohne Knochen)

mit den klassischen Wildbeilagen

Ab 2 Personen als Plattenservice (2 Teller pro Person) 65.00 / 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

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 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	53.00
Kalbssteak 200 gr. an Morchelrahmsauce	60.00
Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Pouletbrüstli 180 gr. 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 Burgerbrot 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

35.00

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 150 gr.	46.00
Rindsfilet 200 gr.	60.00
Bisonfilet 150 gr.	65.00
Bisonfilet 200 gr.	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 24.00



Fondue Chinoise ab 2 Personen

gegen Vorbestellung oder Fragen Sie, ob es spontan verfügbar ist.

Chinoise mit

Rindsfilet, Schweinsfilet, Kalbsnierstück und Pouletbrust,
Burger-, Tatar-, Knoblauch- und Currysauce

Pro Tisch 2 Beilagen nach Wunsch

Jede weitere Beilage plus 5.00

Beilagen:

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

CHF 60.00 pro Person



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 16 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 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.

