



Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

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

Hurra Hurra der Sommer ist da.

Geniessen Sie ein feines Essen in unserem Restaurant
oder auf der Terrasse.

Lassen Sie die Seele baumeln.

Für den kulinarischen Teil ist unsere Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger

Laurin Ganz, Hüseyin Bakis, Michi Antic 1. Lehrjahr
zuständig.

Unsere freundliche Servicecrew unter der Leitung von

Frank Brüllhardt und Rico Skrade mit

Doris Röthlisberger, Carmen Stähli, Beatrice Kurmann
Lukas Schranz 1. Lehrjahr und Yvonne Zackert
rundet Ihren Aufenthalt bei uns ab.

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

Unsere guten Seelen im Hintergrund und im Housekeeping

Antonia Kutter Backoffice,

Elsbeth Lehmann und Fernanda Da Silva Ribeiro

Margarida Nunes, Mara Radusic-Felber, Alex Brühwiler



Vorspeisen

Salate

Fit und Munter Salat

Blattsalate an Passionsfruchtdressing mit Orangen- und Grapefruitstücken, Pecannüssen und Granatapfelkernen

Vorspeise 14.00 Hauptgang 26.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 34.00

Hauptgang mit gebratenen Crevetten 40.00

Caesar Salad

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

Vorspeise 15.00 ohne Speck 11.00

Hauptgang 26.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 34.00

Hauptgang mit gebratenen Crevetten 40.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

10.00

Fenchelsalat

Feingeschnittener Fenchel mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl belegt mit Parmesan

11.00



Bunter Blattsalat

9.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

Beefsteak Tatar

rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter

Vorspeise 24.00

Hauptgang 38.00

Suppen

Bouillon mit

hausgemachten Flädli oder Ei

10.00

Gazpacho

Kalte rassige spanische Gemüsesuppe

11.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseeinlage

13.00

Morchel Suppe

16.00



Sommerpasta

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

mit Pouletbruststreifen 34.00
mit gebratenen Crevetten 40.00

Frank's Club Sandwich

Mit Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und rassiger Sauce
dazu Pommes frites
36.00



Vom Bison

Canada oder US

Bisonfilet vom Grill

Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten

200gr. 75.00 150gr. 62.00

Bison Filetgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Rösti

53.00

Kleine Portion 42.00

Ab 2 Personen Plattenservice

Alle Gerichte werden mit Gemüse garnitur, Morchelrahmsauce und Sauce Bearnaise und 2 Beilagen serviert.

Jede weitere Beilage 5.00 Franken

Chateaubriand

Rindsfiletkopf (220gr./ Pers) am Stück gebraten

pro Person 63.00

Beilagen:

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



Hauptgerichte

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



Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage serviert

Rindsfilet 150gr. mit Kräuterbutter	48.00
Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter	60.00
Rindsfilet 250gr. mit Kräuterbutter	70.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	45.00
Kalbs Cordon bleu	47.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Schweinsfiletmedaillon mit Kräuterbutter	39.00
Schweinsschnitzel paniert	34.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	35.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus	5.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Krokette, Spätzli, Reis, Rösti

Ohne Gemüse reduziert sich der Preis um 6.00 Franken



Einfach Gut

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce
Trockenreis und Früchte
35.00

Burger

Fränk's Beef Burger

Hausgemachter Rindfleischburger 150gr. mit
rassiger Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln
im Brioche Brot serviert. Pommes frites
33.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
24.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln
25.00
mit Kalbsfleisch 37.00

Portion Mischgemüse 9.00



Aus dem See

Zanderfilet gebraten

Mischgemüse, Pommes, Sauce Tatar
36.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry

Frisches Marktgemüse an rassiger Curryrahmsauce, Reis
33.00

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

Mischgemüse mit einer Beilage nach Wahl
29.00

Beilagen:

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



Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit Mischsalat und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150gr	42.00
Rindsfilet 200gr	54.00
Bisonfilet 150gr Sauce Bearnaise	52.00
Bisonfilet 200gr Sauce Bearnaise	62.00
Kalbsschnitzel natur	39.00
Cordon bleu vom Kalb	42.00
Schweinssteak	29.00
Cordon bleu vom Schwein	34.00
Schweinschnitzel paniert	26.00
Pouletbrüstli	27.00
Zanderfilet mit Sauce Tartar	30.00

Warther Buuresalat

Gebratene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen
serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing
garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
28.00

Salate einfach 15.00 oder mit Mischsalat 22.00

Wurst, Wurst-Käse, Thon oder Käsesalat



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 oder
mit Veränderungen im und ums Haus.

Ein Team aus 17 Mitarbeitern in Voll- und Teilzeit 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,
Investitionen in Umwelt, Recycling, Unterhalt und Erweiterungen zu
tätigen, sodass Ihr Besuch im Schwanen auch weiterhin ein Erlebnis
sein darf.

Wir alle sagen von ganzem Herzen DANKE.

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 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. 7.7% MwSt.

