

# 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 ein feines Tuna Tatar, 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.

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, 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

#### **Cicorino rosso Salat**

mit Bananen an Currydressing

11.00

#### **Fit und Munter Salat**

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

Vorspeise 14.00

Hauptgang 27.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

#### **Caesar Salad**

Feingehackter Baby Lattich an Knoblauchparmesandressing mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplitteln.

Vorspeise 16.00

ohne Speck 12.00

Hauptgang 28.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

#### **Mischsalat**

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

#### **Bunter Blattsalat**

9.00

## **Tuna Tatar**

Tunfischtatar Asia Style  
mit Toast und Butter

Vorspeise 26.00      Hauptgang 40.00

## **Beefsteak Tatar**

rassig gewürztes Rindfleisch  
mit Toast und Butter

Vorspeise 26.00      Hauptgang 40.00

## **Suppen**

### **Ingwer-Zitronensuppe**

13.00

### **Hausgemachte Rinds Bouillon mit**

hausgemachten Flädli oder Ei

12.00

### **Thurgauer Rieslingsuppe**

13.00

## **Sommerpasta**

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

mit Pouletbruststreifen 35.00  
mit gebratenen Crevetten 45.00

## **Rehschnitzel vom Sommerbock**

aus heimischer Jagd  
auf Champignonsauce, dazu Spätzli  
und Mischgemüse  
45.00  
Kleine Portion 35.00

## **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

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 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

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 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 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.