

Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Der Frühling nimmt einen ersten Anlauf und wir erfreuen uns an den ersten Frühlingsblumen im Garten, den Wiesen und Feldern.

In unserer Speisekarte sehen Sie verschiedene Frühlingsblumen. Testen Sie Ihr Wissen. Am Ende der Karte sind die Auflösungen. Viel Spass wünschen wir.

Wir bedanken uns bei Ihnen das Sie einmalig, sporadisch oder immer wieder bei uns Gast sind und uns viele schöne Stunden bescheren.

Nun geniessen Sie eine unbeschwerte Zeit im Schwanen.

Ihr Gastgeber

Frank Brüllhardt

mit den Chefs de Service Rico Skrade und Simon Schwarz
unserer Servicecrew Doris Röthlisberger, Beatrice Kurmann
und Désirée Hirschi

Für den kulinarischen Teil ist unser Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger

mit Laurin Ganz und Emily 3. Lehrjahr zuständig.

Unsere guten Seelen im Hinter- und Vordergrund

Antonia Kutter Reception/Seminar/Backoffice

Fernanda Da Silva Ribeiro Reinigung

Margarida Nunes Housekeeping

Maurizio Renna Hausmeister, Gärtner, Allrounder, Service, Küche

Vorspeisen

Salate

Vital Salat

Bunter Blattsalat an fruchtigem Himbeerdressing
belegt mit frischer Ananas

13.00

Hauptgang Vegi 25.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 34.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

11.00

Fenchelsalat

Feingeschnittener Fenchel mariniert
mit weißem Balsamico und Olivenöl belegt mit Grana Padano Käse

11.00

Bunter Blattsalat

9.00

Mit Speck, Ei und Croutons 14.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00



Grüner-, Gemischter- oder Weisser Spargel als Vorspeise

mit Sauce Hollandaise

grüner 16.00

gemischter 18.00

weisser 20.00

Beefsteak Tatar

rassig gewürztes Rindfleisch

mit Toast und Butter

80gr. Fleisch **Vorspeise 26.00**

160gr. Fleisch **Hauptgang 40.00**

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit

hausgemachten Flädli, Sherry oder Ei

12.00

Spargelcremesuppe

13.00

Thurgauer Rieslingsuppe

13.00



Wir empfehlen

Thurgauer Spargel Cordon bleu

gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und Käse
dazu Pommes frites
Vom Schwein 42.00
Vom Kalb 55.00

Rindsfiletwürfel und Spargelwürfel

an hausgemachtem Kalbsjus, Spätzli
55.00
Kleine Portion 45.00

Spargel Mimosa

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise
belegt mit gehacktem Ei und Croutons, Kroketten
37.00

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und Kroketten

Grüner Spargel 35.00
Gemischter Spargel 35.00
Weisser Spargel 43.00

Portion gekochter Schinken 9.00

Portion Rohschinken 15.00

Gerne servieren wir die Grill- und Pfannengerichte,
das Zanderfilet und die Bisonfilet
mit grünem oder gemischtem Spargel anstelle des Mischgemüses

Aufpreis weisser Spargel 6.00

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 35.00 Klein 27.00

mit Pouletbrust und Champignonsauce

Gross 35.00 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 Béarnaise 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	55.00
Kalbssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	55.00
Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Pouletbrüstli 180 gr. mit Kräuterbutter	36.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Béarnaise	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
28.00
mit Kalbsfleisch 42.00

Gemüseschale 10.00

Beilagen:

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



Aus dem See

Zanderfilet 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 vom Grill	46.00
Cordon bleu vom Kalb	50.00
Schweinssteak	34.00
Cordon bleu vom Schwein	36.00
Schweinsschnitzel paniert	26.00
Pouletbrüstli	32.00
Zanderfilet 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 15 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
Brot	Schweiz
Fisch	Island (Zucht)

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.

Frühlingsblumen



Märzenbecher



Krokus



Bärlauch



Schneeglöcken



Winterlinge



Tulpen



Osterglocke



Schlüsselblume