

# Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Willkommen in der Winterzeit im Schwanen.  
Schnee in den Bergen, kalte Temperaturen im Unterland und  
manchmal können auch wir die Sonne geniessen.

Passend zur Winterzeit finden Sie in unserer Speisekarte  
acht Schweizer Berge.

Kennen Sie diese?

Testen Sie Ihr Wissen und viel Erfolg beim Raten.

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,  
Carmen Stäheli 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

### **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

### **Fenchelsalat**

Feingeschnittener Fenchel mariniert

mit weissem Balsamico und Olivenöl belegt mit Grana Padano Käse

11.00

### **Bunter Blattsalat**

9.00

### **Mischsalat**

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00



### **Beefsteak Tatar**

rassig gewürztes Rindfleisch  
mit Toast und Butter

80gr. Fleisch **Vorspeise 26.00**

160gr. Fleisch **Hauptgang 40.00**

### **Rinds-Carpaccio**

mit Grana Padano-Splittern, Olivenöl und Balsamico an der Seite

**Vorspeise 26.00**

**Hauptgang 40.00**

### **Crevetten aglio e olio**

mit Chili, und Knoblauch

**25.00**

## **Suppen**

### **Hausgemachte Rindsbouillon mit**

hausgemachten Flädli, Sherry oder Ei

**12.00**

Aus dem Schwanengarten **Topinambur -Cremesuppe**

**12.00**

### **Thurgauer Rieslingsuppe**

**13.00**



## **Wir empfehlen**

**Rindshackbraten** an Rotweinsauce,  
dazu Spätzli und Gemüse

29. 00

Kleine Portion 24.00

## **Stroganoff**

an Paprikasauce mit Peperoni und Pilzen  
dazu Spätzli

mit Rindsfiletwürfel 55.00 Klein 45.00

mit Pouletwürfel 35.00 Klein 28.00

## **Surf & Turf**

150 gr. Rindsfilet mit 3 gebratenen Kräutercrevetten  
dazu Pommes frites und Gemüseschale

55.00

mit Pouletbrust 42.00

## **Crevetten aglio e olio**

mit Chilli, und Knoblauch gebraten dazu Reis

40.00

Klein 32.00



## 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, Kroketten, Spätzli, Reis,  
Rösti plus 5.00  
Käsespätzli plus 7.00





## Aus dem See

### **Zanderrückenfilet 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
Zanderrückenfilet 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.

## Schweizer Bergwelt



Rigi



Matterhorn



Eiger Nordwand



Dufourspitze



Säntis



Jungfrauoch



Weisshorn, Arosa



Pilatus