

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
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

Tomatencremesuppe

12.00

mit Gin Shot **15.00**

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