

Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

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

Hurra Hurra der Frühling ist da.
Die Tage werden länger, die Sonne kräftiger und schon bald
ist es wieder Terrassenwetter.

Geniessen Sie ein feines Essen in unserem Restaurant und
lassen Sie die Seele baumeln.

Für den kulinarischen Teil ist unsere Küchenteam
unter der Leitung von

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 bei uns im Schwanen.

Ihr
Frank Brüllhardt
mit den Gastgebern Rico Skrade und Simon Schwarz
unserer Servicecrew Doris Röthlisberger und Beatrice Kurmann

Für den kulinarischen Teil ist unsere Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger mit
Laurin Ganz und Emily 1. Lehrjahr zuständig

Unsere guten Seelen im Hinter- und Vordergrund

Antonia Kutter Reception/Seminar/Backoffice

Elsbeth Lehmann Lingerie, Fernanda Da Silva Ribeiro Reinigung

Margarida Nunes und Mara Radusic-Felber Housekeeping

Maurizio Renna Hausmeister, Gärtner, Allrounder

Vorspeisen

Salate

Eisbergsalat mit Granatapfelkernen

an fruchtigem Himbeerdressing

11.00

Als Hauptgang mit Pouletbruststreifen 29.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

11.00

Fenchelsalat

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

11.00

Bunter Blattsalat

9.00

Mit Speck, gehacktem Ei und Croutons 14.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

Beefsteak Tatar
rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter
Vorspeise 26.00 Hauptgang 40.00

Suppen

Hausgemachte Rinds Bouillon mit
hausgemachten Flädli oder Ei
12.00

Spargelsuppe
mit Kokosmilch verfeinert
12.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseinlage
13.00

Wir empfehlen

Thurgauer Spargel Cordon bleu

gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und Käse
dazu Pommes frites
Vom Schwein 40.00
Vom Kalb 50.00

Rindsfilet- und Spargelwürfel

an hausgemachtem Kalbsjus, Spätzli
55.00
Kleine Portion 45.00

Lachsforellenfilet gebraten

Spargelragout und Reis
38.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti oder Käsespätzli plus 5.00

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

Unser Schlemmerteller

Wählen Sie Ihr Fleisch zu den hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln

mit Schweinsschnitzel und Champignonsauce

Gross 36.00

Klein 27.00

mit Pouletbrust und Champignonsauce

Gross 36.00

Klein 27.00

mit Rindsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce

Gross 56.00

Klein 46.00

Gerichte 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 oder Käsespätzli plus 5.00

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	50.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	38.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	37.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus	5.00
Pascal's Pfefferrahmsauce	5.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti oder Käsespätzli plus 5.00

Ohne Gemüse reduziert sich der Preis um 5.00 Franken

Einfach Gut

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce
Trockenreis und Früchte
36.00

Pascal's Schnitzelbrot

Paniertes Schweinsschnitzel mit
rassiger Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln
im Brioche Brot serviert. Pommes frites
32.00

Fränkys Filetsandwich

Rosagebratene Rindsfilet Paillard mit
rassiger Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln
im Brioche Brot serviert. Pommes frites
45.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
25.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln
27.00
mit Kalbsfleisch 40.00

Portion Mischgemüse 10.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti oder Käsespätzli plus 5.00

Aus dem See

Lachsforellenfilet gebraten (aus Zucht)

Weisswein-Kräutersauce, Reis

35.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry

Frisches Marktgemüse an rassisiger Curryrahmsauce, Reis

34.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Champignonrahmsauce

29.00

Mischgemüse mit einer Beilage nach Wahl

33.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,
Rösti oder Käsespätzli plus 5.00

Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit Mischsalat
und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150gr	45.00
Rindsfilet 200gr	60.00
Bisonfilet 150gr	60.00
Bisonfilet 200gr	70.00
Kalbsschnitzel natur	43.00
Cordon bleu vom Kalb	45.00
Schweinssteak	30.00
Cordon bleu vom Schwein	35.00
Schweinschnitzel paniert	25.00
Pouletbrüstli	30.00
Lachsforellenfilet mit Sauce Tartar	32.00

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

Einfach mit Blattsalaten 16.00

oder

mit Blatt- und Mischsalat 22.00

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
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.