



Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Die Adventszeit hat begonnen, Weihnachten steht vor der Tür und schon bald heisst es Prosit Neujahr.

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

Geniessen Sie eine unbeschwerte Zeit bei uns im Schwanen.

Ihr

Frank Brüllhardt

mit den Gastgebern Rico Skrade und Simon Schwarz

unserer Servicecrew Doris Röthlisberger,
Beatrice Kurmann, Carmen Stähli, Luigi Testa und Désirée Hirschi

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 Reception/Seminar/Backoffice

Margarida Nunes, Fernanda Da Silva Ribeiro Housekeeping und Reinigung

Maurizio Renna der Mann für alles ob

Hausmeister, Gärtner, Allrounder, Küche und auch Service

Vorspeisen

Salate

Vital Salat

Bunter Blattsalat an Blutorangendressing
mit einem Hauch von Zimt
belegt mit frischer Ananas und Orangen
13.00

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

Bunter Blattsalat

9.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis
12.00



Rauchlachs-Rückenfilet
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

Bouillon mit
hausgemachten Flädli oder Ei
12.00

Karotten-Ingwersuppe
mit Kokosmilch
13.00

Thurgauer Rieslingsuppe
13.00



Wir empfehlen

Stroganoff

an Paprikasauce mit Peperoni und Pilzen
dazu Spätzli

Mit Rindsfiletwürfel	55.00	klein 45.00
Mit Pouletwürfel	35.00	klein 28.00

Rehschnitzel aus heimischer Jagd
auf Champignonsauce, dazu Spätzli
und Gemüse

45.00

Kleine Portion 35.00

Surf & Turf

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

55.00

Kalbsteak

an Morchelrahmsauce, dazu Nudeln und Gemüse

55.00

Beilagen:

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

Käsespätzli plus 7.00



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



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

Bison Filetgeschnetzeltes 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 34.00

Klein 27.00

mit Pouletbrust und Champignonsauce

Gross 34.00

Klein 27.00

mit Rindfiletmedaillon und Morchelrahmsauce

Gross 56.00

Klein 46.00



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	36.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus	5.00
Pascal's Pfefferrahmsauce plus	5.00

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 Brioche Brot serviert. Pommes frites
36.00

Fränkys Filetsandwich

Rosagebratene Rindsfilet Paillard mit
rassiger Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln
im Brioche Brot serviert. Pommes frites
46.00

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
27.00

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 plus 5.00
Käsespätzli plus 7.00



Aus dem See

Lachsforellenfilet gebraten
Weisswein-Kräutersauce, Reis
35.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry
Frisches Marktgemüse an rassisger Curryrahmsauce, Reis
34.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Pilzrahmsauce
29.00

Mischgemüse 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 Sauce Bearnaise	65.00
Bisonfilet 200gr Sauce Bearnaise	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

Gebatene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
28.00



Fondue Chinoise ab 2 Personen

gegen Vorbestellung oder Fragen Sie, ob es spontan verfügbar ist.

Vorspeise

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Hauptgang

Chinoise mit

Rindsfilet, Schweinsfilet, Kalbsnierstück und Pouletbrust,
Burger-, Tatar-, Knoblauch- und Currysauce
2 Beilagen nach Wunsch

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis,

Dessert

Saisonaes Parfait

Preis pro Person CHF 75.00

ohne Vorspeise und Dessert CHF 60.00 pro Person



Der Schwanen Heute und in Zukunft.
Wir im Schwanen pflegen die gutbürgerliche Küche.
Viele unserer 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 darf.

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.

