



Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

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

Der Herbst hat den Sommer abgelöst.
Die Tage werden kühler, die Nächte länger und der Nebel am Morgen
zeigt uns das der Sommer zu Ende ist.
Jedoch erfreuen wir uns an den vielen bunten Herbstfarben in der
Natur. So bunt und vielfältig sind auch unsere Gerichte auf der
Speisekarte.

Geniessen Sie ein feines Essen in unserem Restaurant.

Ihr
Frank Brüllhardt
mit den **Gastgebern Rico Skrade und Simon Schwarz**
unserer Servicecrew Doris Röthlisberger,
Beatrice Kurmann, Carmen Stähli 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
Elsbeth Lehmann Lingerie, Fernanda Da Silva Ribeiro Reinigung
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 fruchtigem Birnendressing
garniert mit frischen Birnen und Hüttenkäse

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



Tuna Tatar
Tunfischtatar Asia Style
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

Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Chili
13.00

Steinpilzcremesuppe
13.00



Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeerfrucht

45.00

Kleine Portion 35.00

Rehpfeffer mit Spätzli,

Rotkraut und Marroni

40.00

kleine Portion 32.00

Wichtelteller Vegi

Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerfrucht, Marroni,
Champignonsauce

34.00

Kleiner Portion 27.00

Auf Vorbestellung oder es het so langs het

Rehrücken ohne Knochen

mit den klassischen Wildbeilagen

Ab 2 Personen als Plattenservice (2 Teller pro Person) 65.00 / Person

Für eine Person als Tellerservice 60.00

Gerne können Sie auch unsere Gill und Pfannengerichte mit den
klassischen Wildbeilagen bestellen.



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 **Rindsfiletmedaillon** 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, Krokette, 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 rassiger 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
Schweinschnitzel paniert	26.00
Pouletbrüstli	32.00
Lachsforellenfilet 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



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

Saisonales 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 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 Mitarbeitern in Voll- und Teilzeit sorgen dafür, dass
Sie sich rundum Wohlfühlen.

Dank Ihnen liebe Schwanengäste ist es möglich
Jetzt, Morgen und in Zukunft
unseren Mitarbeitern 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.

