

Landgasthof Schwanen

Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

Auf, auf in den Sommer. Das ist unser Motto.
Trotz des schweren Sommerstarts verwöhnen wir Sie kulinarisch mit
feinen Sommergerichten.

Geniessen Sie ein feines Tuna Tatar, ein Vitello oder ein
zartes Rehschnitzel vom Sommerbock und viele Leckereien mehr.

Auch unser Weinkeller lässt fast keine Wünsche offen.
Schauen Sie in unsere Weinkarte oder lassen Sie sich beraten.

Das Schwanenteam sagt DANKE, dass Sie einmalig, sporadisch oder
immer wieder bei uns Gast sind und uns viele schöne und lustige
Stunden beschern.

Nun geniessen Sie eine unbeschwerte Zeit bei uns.
Lassen Sie die Seele baumeln.

Ihr

Frank Brüllhardt

mit den Gastgebern Rico Skrade und Simon Schwarz

unserer Servicecrew Doris Röthlisberger,
Beatrice Kurmann und Désirée Hirschi

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/Reservationen

Elsbeth Lehmann Lingerie, Fernanda Da Silva Ribeiro Reinigung

Margarida Nunes und Mara Radusic-Felber Housekeeping

Maurizio Renna Hausmeister, Gärtner, Allrounder

Vorspeisen

Salate

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing

11.00

Fit und Munter Salat

Blattsalate an Passionsfruchtdressing mit Orangen- und Ananasstücken, Pecannüssen und Granatapfelkernen

Vorspeise 14.00

Hauptgang 27.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

Caesar Salad

Feingeschnittener Baby Lattich an Knoblauchparmesandressing mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplittern.

Vorspeise 16.00

ohne Speck 12.00

Hauptgang 28.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 35.00

Hauptgang mit gebraten Crevetten 44.00

Mischsalat

mit Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Kabis

12.00

Bunter Blattsalat

9.00

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

Ingwer - Zitronengrassuppe

13.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseinlage

13.00

Bouillon mit

hausgemachten Flädli oder Ei

12.00

Sommerpasta

Lauwarme Pasta mit frischen Cherrytomaten,
Basilikum, Zwiebeln
Olivenöl und Parmesansplittern
Vegi 28.00

mit Pouletbruststreifen 35.00

mit gebratenen Crevetten 45.00

Rehschnitzel vom Sommerbock

aus heimischer Jagd
auf Champignonsauce, dazu Spätzli
und Mischgemüse
45.00

Kleine Portion 35.00

Rindsfiletwürfeli mit Broccoli

an hausgemachtem Kalbsjus, Spätzli
55.00

Kleine Portion 45.00

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 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

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 plus 5.00

Käsespätzli plus 7.00

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

Fränk's Beef Burger

Hausgemachter Rindfleischburger 160gr. 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 (aus Zucht)
Weisswein-Kräutersauce, Reis
35.00

Vegetarisch

Gemüse und Curry
Frisches Marktgemüse an rassisger Curryrahmsauce, Reis
34.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Champignonrahmsauce
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	65.00
Bisonfilet 200gr	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

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.