



SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

Speisekarte Januar 2018

Hotel / Taverne Schwan, Horgen

Herrlich willkommen!

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie im geschichtsträchtigen Schwan begrüßen zu dürfen. Ein Haus, dessen Grundmauern ins 15. Jahrhundert zurück datieren und schon seit jeher dem Gast eine offene Tür als Ort zum Verweilen geboten haben.

Heutzutage müssen unsere Gäste ihr Tavernen-Recht nicht mehr «verdienen», wir empfangen Sie als gleichwertigen Partner, der dem Genuss und den angenehmen Dingen zugetan ist.

Die Verbindung von Tradition und Moderne bringen wir in unserem Wirken zum Ausdruck. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und sind stolz, Sie zu unserer Gästefamilie zählen zu dürfen!

Feste, Feiern und Jubiläen

Haben Sie etwas zu feiern? Möchten Sie Freunde oder Familie zu einem guten Essen einladen?

Wir bieten im Restaurant Platz für bis zu 80 Personen und können in unseren romantischen Zimmern bis zu 40 Gäste beherbergen. Wir beraten Sie gerne persönlich, oder senden Sie uns eine E-Mail an welcome@hotel-schwan.ch.



Ihre Gastgeber

Nikola Mlinarevic – Küchenchef, Sascha Brubacher – Souschef,
Goran – Chef de Partie, Simon – Chef de Partie, Dekh – Küchenhilfe, Hassan – Küchenhilfe,
Herwig Haller – Chef de Service, Cristina – Chef de Rang ,
Christiane – Chef de Rang, Milan – Chef de Rang, Patrizia – Service & Frühstück,
Linda Grädel – Betriebsassistentin, Jana Janikova – Stv. Betriebsassistentin,
Rebecca Violi – Hotelfachfrau, Silvia Nussbaumer – Reception & Service,
Fatima & Valentina – Etage, Tamara – Hofa EFZ,
Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Fleisch und Fischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz, Wursterzeugnisse: Italien, Fisch: Schweiz, Frankreich,
Hummer: USA, Krustentiere: Vietnam, Ente: Frankreich, Austern: Frankreich

Saisonales

Austern «Fin de claire» - Nr. 3 (nach Verfügbarkeit) Serviert auf Eis, mit Limette	Tagespreis pro Stück
Kohlrabicremesuppe mit einer in Safran angebratenen Jakobsmuschel	16
Hausgemachte Ravioli mit einer Entenbrustfüllung, mit in Grand Marnier flambierten Orangenfilets und brauner Butter	28 / 32
Ceviche vom Lachsfilet hausgebeizt mit rosa Pfeffer und Minze, an Zitronensaft und DON VITO Olivenöl Nature, serviert auf einem Gurkencarpaccio	22 / 32
Taglierini Livornese al Polipo Hausgemachte Taglierini mit gebratenem Polipo, an einer Sauce aus Tomatenwürfeln, Weisswein, frischen Kräutern und DON VITO Olivenöl aglio e peperoncino (leicht pikant!)	24 / 34
Fisch-Duo Zander und Hummerschwanz vom Grill mit einer frischen Kräutersauce, begleitet von Wildreis und Brokkoli nach polnischer Art	52
Rindsfilet Rossini an einer rassigen Rotweinsauce, serviert mit Weissweinrisotto und Brokkoli nach polnischer Art	59

Weingenuss

Die perfekten Begleiter im Offenausschank	pro dl / Flasche
... Der Januar ist immer etwas speziell, manche reden vom Januarloch, andere behaupten ihre Vorsätze umzusetzen, aber seien wir doch mal ehrlich, das ist doch alles ein bisschen Show oder nicht? Nun wir finden der Januar soll direkt, ehrlich und auch ein bisschen fröhlich sein, der Nebel kann manchmal schon genug trüben. Wir haben euch drei wunderbare Weine ohne Show aber mit viel Ehrlichkeit ausgesucht. Alles kleine Perlen aus der Nähe...	
Riesling vom Vulkangestein , Schäfer-Fröhlich, Nahe (D) – weiss, 2016 100% Riesling	9.50 / 66
Bourgogne Aligoté , François Carillon, Burgund (F) – weiss, 2015 100% Aligoté	9 / 63
Château d'Aiguilhe , Comtes von Neipperg, Côtes de Bordeaux (F) – rot, 2010 Merlot, Cabernet Franc	10 / 69

Le menu

Premier plat

Ceviche vom Lachsfilet hausgebeizt in rosa Pfeffer und Minze,
an Zitronensaft und DON VITO Olivenöl Nature, serviert auf einem Gurkencarpaccio
Neumeister Sauvignon blanc, Steiermark, 2016 (A) - 8.50



Deuxième plat

Kohlrabicremesuppe mit einer in Safran angebratenen Jakobsmuschel
Puilly-Fumé Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet, 2016 (F) - 9.00



Troisième plat

Hausgemachte Ravioli mit einer Entenbrustfüllung,
mit in Grand Marnier flambierten Orangenfilets und brauner Butter
Riesling vom Vulkangestein, Schäfer-Fröhlich, 2016 (D) - 9.50



Quatrième plat

Fisch-Duo vom Zander und Hummerschwanz vom Grill mit einer frischen Kräutersauce,
begleitet von Wildreis und Brokkoli nach polnischer Art
Bourgogne Aligoté, François Carillon, 2015 (F) - 9.00

oder

Rindsfilet Rossini an einer rassigen Rotweinsauce,
serviert mit Weissweinsorotto und Brokkoli nach polnischer Art
Château d'Aiguilhe, Comtes von Neipperg, 2010 (F) - 10.00



Cinquième plat

Kaki Tiramisù
Taittinger Nocturne - sec, Champagne Taittinger (F) - 13.00

oder

Käseauswahl von der Käserei Bannwart in Oberrieden
Pinot Blanc, Familie Trimbach 2015 (F) - 8.00



3 Gänge: 79

4 Gänge: 95

5 Gänge: 105

Weinbegleitung

Gerne stellen wir Ihnen persönlich unsere Weinempfehlung für das Menü vor.
Die oben angegebenen Preise verstehen sich pro dl

Salate

Insalata verde

Arrangement von verschiedenen Blattsalaten mit Tomate und Gurke
dazu unser hausgemachtes italienisches Dressing 12

Insalata della nonna

Erfrischender Avocado - Mango Salat mit Mozzarella, verfeinert mit
Basilikumöl, Chilistreifen und frischer Pfefferminze 18

Insalata di Formentino

Nüsslersalat mit Ei / und Speck 16 / 18

Vorspeisen

Antipasto all'Italiana

Aromatisch marinierter Meeresfrüchtesalat, grillierte Auberginen,
Zucchini, Parmesan und Parma Schinken 21 / 26

Crostini misti

Geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken, marinierten Steinpilzen
und aromatisierten Tomatenwürfeln 16

Carpacci

Die einzelnen Carpacci können auch als Hauptgang bestellt werden (Zuschlag CHF 8)

Schwanen-Symphonie

Dreierlei Vorspeisen serviert auf der Etagère:
Ceviche vom Lachs, Carpaccio di Manzo und Carpaccio di Tonno 27

Carpaccio Fantasia Nikola

Zartes Carpaccio vom Rind, kombiniert mit Steinpilzen und
Riesencrevette 31

Carpaccio di Manzo

Fein mariniertes Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und
DONVITO Olivenöl extra vergine 25

Carpaccio di Tonno

Carpaccio vom Thunfisch mit Fenchel, Kräutern und DONVITO
Limonenöl 25

Suppen

Crema di Pomodoro

Die klassische Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe mit Sahne-Haube 11

Crema di Curry con Coco

Delikate Curry-Crèmesuppe mit Kokosmilch 11

Pasta fatta in casa

Diese Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden (Reduktion CHF 4)

Gnocchi al Pesto

Hausgemachte Gnocchi an einer sämigen Pestorahmsauce und frisch geriebenem Parmesan, aromatisiert mit DONVITO Knoblauch & Basilikum-Olivenöl 24

Malfatti

Pochierte, luftige Gnocchi-Kreation aus Spinat und Ricotta, auf einer sämigen Tomatensauce, verfeinert mit brauner Butter und Parmesan 28

Tris di Pasta

Auswahl von drei auf verschiedene Arten zubereitete Teigwaren, für die Liebhaber variantenreicher Küche 35

Fettuccine mediterranee

Bandnudeln mit hausgemachter Olivenpatè, Kirschtomaten, Rucola und DONVITO-Aceto Balsamico invecchiato 27

Taglierini con Gamberoni

Feine, hausgemachte Nudeln mit Riesenkrevetten, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern 37

Taglierini Aglio, Olio e Peperoncino

Hausgemachte Taglierini mit geröstetem Knoblauch, aromatisiert mit DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino 25

Ravioli Nikola (auch bekannt aus Mini Beiz – Dini Beiz)

Hauchdünne Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter, Cherrytomaten und frisch geriebenem Parmesan 32

Tagliatelle Calabrese

Nudeln nach kalabischem Rezept mit Rind- und Kalbfleischwürfeln, Tomaten, Rahm, frischen Pilzen und Peperoni 36

Unsere Teigwaren werden von unserem Küchenteam nach hauseigenem Tavernen-Rezept hergestellt.

Fisch

Sogliola*

Ganze gebratene Seezunge vom Grill
aromatisiert mit DONVITO-Limonenöl

54

Gamberoni vom Grill*

serviert mit Kräuterbutter

41 / 49

Gamberoni alla Livornese*, mit Tomatenwürfeln, Weisswein,
frischen Kräutern und DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino

41 / 49

Fleisch

Saltimbocca alla Romana*

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Marsala-Reduktion

43

Fegato di Vitello alla Veneziana*

In Butter gebratene Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln und Salbei

39

Medaglioni di Vitello al Limone*

Zarte Kalbsmedaillons an einer Zitronensauce

43

Controfiletto di Manzo*

Rindsentrecôte (180g) tranchiert mit Kräuterbutter auf Rucolabett
mit Aceto Balsamico nappiert

47

Medaglioni di Vitello ai Porcini*

Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen

46

Filetto di Manzo al Pepe Verde*

Rindsfilet (200g) an grüner Pfeffersauce mit Gemüsebouquet

58

***Beilage nach Wahl** (eine Beilage inklusive)

Risotto, Trockenreis, hausgemachte Taglierini, Rösti, Bratkartoffeln,
Blattspinat, saisonales Gemüse

5

Klassiker

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit frischer Rösti

41

Stroganoff

Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce serviert mit
hausgemachten Taglierini

49

Dessert

Kaki Tiramisù

Der Klassiker einmal anders–
mit Mascarponecreme, Löffelbisquit und Kaki 13

Frische hausgemachte Apfeltarte

mit Vanilleeis und Rahm 16

Zuccotto – die Schwan Spezialität

Parfait mit Creme Patisserie – Füllung, Amarenakirschen und
Amaretto 15

Mousse au chocolat

Dunkles, hausgemachtes Schokoladenmousse 13

Karamelköpflì, garniert mit Rahm

11

Panna Cotta, serviert mit Himbeersauce

11

Lauwarmer Schokoladenkuchen

serviert mit 1 Kugel Stracciatella Eis und Rahm 12

Eis und Sorbetaromen

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Karamel, Mokka,
Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Zwetschge pro Kugel 3.50

mit Rahm 1.50

mit Schuss (zum Beispiel Vodka, Amaretto oder Prosecco) 6

Käse

Käseteller (3 Stück / 5 Stück)

Unseren Käse beziehen wir vom Käse Bannwart in Oberrieden: 12 / 18

Brillat Savarin

Doppelrahmkäse aus Rohmilch

Camembert

Weichkäse aus Rohmilch, rezent

Montagnard

Weichkäse aus Bergmilch, aromatisch

Grigiotto

halbharter Grauschimmelkäse mit Naturrinde, mild

Chällerhocker

gereifter Hartkäse aus Rohmilch, würzig

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer