

Tagesmenü

Donnerstag, 18. Januar 2018

Die Menüs

Menü Business

Melonen mit Parmaschinken

Rindsentrecôte mit Steinpilzrahmsauce
begleitet von gratinierter Polenta und Grilltomate

40

Vorspeisen

Hausgemachte Tomatencremesuppe

Kleiner gemischter Salat
mit unserem italienischen Hausdressing

oder

die Vorspeise aus dem Business Menü

+7

Hauptgänge

Preise inklusive Suppe oder Salat

Hausgemachte Gnocchi alla casalinga
an einer Tomaten-Basilikumrahmsauce

oder

vegetarischer Teller mit Gemüsebeilage

22

Gefüllte Pouletbrust mit Pilzen, Karotten und
Parmesan
serviert mit Wildreis und Rotkraut

31

Dessert

Zwetschgenwähe mit Rahm
oder eine kleine Käseauswahl

+5

Die Weine

... 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 (weiss)

– 2016, Schäfer-Fröhlich

Nahe (Deutschland)

100% Riesling

1dl / 9.50

Bourgogne Aligoté (weiss)

2015 – François Carillon

Burgund (Frankreich)

100% Aligoté

1dl / 9

Château d'Aiguilhe (rot)

2010 – Comtes von Neipperg

Côtes de Bordeaux (Frankreich)

Merlot, Cabernet Franc

1dl / 10

Bleiben Sie informiert auf Facebook
www.facebook.com/schwanhorgen

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

044 725 52 52
Hotel & Taverne Schwan, Horgen