



Romantik Hotel & Restaurant
SCHWAN

SPEISEKARTE

Winter 2024

Vorspeisen

Buntgemischter Salat Blattsalate Karotten Gurken Karotten Tomaten Kernen French-Dressing	13
Blattsalatvariation Pilze Mostbröckli Coutons Himbeer-Dressing	15
Crevettencocktail Eisbergsalat Thousand Island Dressing	18
Geräucherte Entenbrust mit Frischkäseroulade Selleriesalat Apfel Walnuss	22
Auberginen Tatar Pumpernickel Essiggurken Zwiebeln Kapern Toast *als Hauptgang	18 31*
Marinierter Thunfisch Wakame Sesam Sojasauce Oyster Sauce Koriander *als Hauptgang	24 38*
Pulpo Röstgemüse Knoblauch Olivenöl *als Hauptgang	25 39*

Suppen

Suppe des Tages

Suppe von der Petersilienwurzel 14
Petersilienwurzel | Mandelblättchen | Granatapfelkerne

Champagner Suppe | mit Crevettenspiesschen 15 | 20
Nicolas Feuillatte Champagner

Klassiker

Rindsfiletwürfel Stroganoff «Swiss Prime» 51*
Crème fraîche | Tagliatelle

Kalbsfiletgeschnetzeltes Züricher-Art 48*
Rösti

Kalbs-Involtini 47
Balsmaico-Jus | Flageoletbohnen | Weissweinsrisotto

Gebratenes Zanderfilet 44*
Kräuterpesto | Zucchetti | Kartoffelstock

Saltimbocca vom Seeteufel 46
Spinat | Trüffelrisotto

*Servieren wir auch als kleine Portion (-7)

A Aus dem 800 Grad Beefer

Entrecôte vom Rind „Swiss Prime“ 200g 300g überbacken im Pfännchen wahlweise mit Kräuterbutter Knoblauchbutter Trüffelbutter Pommes Frites Röstgemüse	52 60
Rindsfilet „Swiss Prime“ 180g überbacken im Pfännchen wahlweise mit Kräuterbutter Knoblauchbutter Trüffelbutter Pommes Frites Röstgemüse	58
als Surf & Turf mit 3 Riesencrevetten	+12
Schweinsfilet im Speckmantel Calvadossauce Spätzli Rosenkohl	43

P Pasta

Daniel's Ravioli Kalbfleischfüllung Kräutersauce mediteranes Gemüse	35
Schwan Mezzelune Gemüsefüllung Nussbutter mit Salbei Cherrytomaten	28
Spaghetti mit Riesencrevetten Knoblauch Peperoncini Olivenöl	41

V Vegetarisch & Vegan

Risotto im Grana Padano Körbchen Waldpilzen Kräuter	29
Pilzragout «vegan» Kräuter Rösti	35

Schweiz: Kalb | Rind | Schwein
EU: Zander
Atlantik: Pulpo
Pazifik: Thunfisch
Indien & Vietnam: Krevetten

Unser Brot wird von Delifrance Schweiz geliefert und stammt aus Frankreich und Deutschland.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Fondue Chinoise

à discrétion

Entrecôte | Kalbsfilet | Poulet Brust | Schweinsfilet

Hausgemachte Saucen

Sauce Tatar | Knoblauch | Curry | Cocktail

Beilagen

Mixed Pickles | Saisongemüse | Pommes | Reis

Bouillon

mit Sherry oder Cognac

CHF 66.00 p.P.

Auf Wunsch nur mit Rind & Kalb

+ CHF 18.00 p.P.

Alle Fleischsorten stammen aus der Schweiz „Swissprime“

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.