



Romantik Hotel & Restaurant  
**SCHWAN**

## SPEISEKARTE

Winter 2025

## **Steak & frites**

**Argentinisches Entrecôte vom Rind**  
im Pfännchen überbacken  
mit Café de Paris | Pommes Frites

**49**



## **Moules & frites**



### **Moules marinières**

Weisswein | Gemüse | Kräuter

### **Moules à la crème**

Weisswein | Kräuter | Rahm

### **Moules à la tomate**

Tomatensauce | Peperoncini | Vodka

**39**

## Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat geröstete Kerne   Balsamico Dressing mit Speck & Ei	13 15
Selleriesalat Sauerrahmdressing   Traubenkernöl   Apfel   Meerrettich   Brotchips mit geräuchter Forelle	13 19
Chicorino Rosso mit warmem Ziegenkäse Karamellisierte Baumnüsse   Birnen   Himbeerddressing	16
Auberginen Tatar (*als Hauptgang) Pumpernickel   Essiggurken   Zwiebeln   Kapern   Toast	18   31*
Crevettencocktail Cocktailsauce   Eisbergsalat	18
Marinierter Thunfisch (*als Hauptgang) Wakame   Sesam   Teriyakisauce   Koriander	24   38*
Pulpo (*als Hauptgang) Schwarzer Knoblauch   Blumenkohlpüree   geröstete Haselnüsse	25   39*
Karotten-Ingwer-Suppe Joghurt   gerösteter Sesam	14
Champagner Suppe   mit Crevettenspiesschen Nicolas Feuillatte Champagner	15   20

## Hauptgänge

Rindsfiletwürfel Stroganoff 140 g	51*
Crème fraîche   Linguine	
Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcher-Art 140 g	48*
Rösti	
Entenbrust	45
Orangen-Thymian Jus   Karotten   Kartoffelstock	
Gefüllte Pouletbrust	40
gefüllt mit Pilz/Kräuter/Ricotta   Rahmwirsing   Schupfnudeln	
Zanderfilet	44
Pesto   Zucchetti   Weissweinrisotto	
Doradenfilet	40
Pommery-Senfsauce   Spinat   Salzkartoffeln	
Linguine aglio e olio & Crevetten	39*
Olivenöl   Knoblauch   Peperonici   Cherry Tomaten	

\*Servieren wir auch in kleinen Portionen (-7)



## Aus dem 800 Grad Beefer

Rindsfilet	58
Entrecôte	49
Lachsfilet	39
Pouletbrust	39
<p>Serviert mit einer Beilage nach Wahl Pommes Frites   Linguine   Salzkartoffeln   Weissweinrisotto   Fitnessteller wahlweise mit Kräuterbutter   Knoblauchbutter   Trüffelbutter</p>	
als Surf & Turf mit 3 Riesencrevetten	+12

## Hausgemachte Ravioli

Unsere hausgemachten Ravioli aus unserer Küche.

Wahlweise gefüllt mit Kalbfleisch oder mit Gemüse,  
serviert mit einer aromatischer Nussbutter, Salbei,  
Cherry Tomaten und Grana Padano

Vegi 30  
Fleisch 35

## V Vegetarisch & Vegan

Linguine aglio e olio	27
Olivenöl   Knoblauch   Peperonici   Cherry Tomaten	
Weissweinrisotto	30
Pilze   mediteranes Gemüse   gerösteter Grana-Padano-Crunch	
Gefüllte Aubergine**	35
Ratatouille   Feta   Kräuter   Couscous	
Planted geschnetzeltes Zürcher Art**	39
Rösti	

\*\*Auf Wunsch auch Vegan möglich

EU: Zander | Ente • Südamerika & Schweiz: Rind  
 Schweiz: Kalb | Poulet • Türkei: Dorade • Norwegen: Lachs  
 Dänemark: Cocktailcrevetten | Rauchforelle • Indien & Vietnam: Crevetten  
 Spanien: Pulpo | Muscheln • Pazifik: Thunfisch

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



# *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.