

swan21

Stadtrestaurant

Herzlich Willkommen

Unsere Philosophie

Saisonale Zutaten, nachhaltiger Umgang und moderne Zubereitung zeichnet die Küche des **Stadtrestaurant swan21** aus. Mit dem Fokus auf Qualität und Regionalität werden, mit Handwerk und Leidenschaft, kulinarische Erlebnisse geschaffen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und genussvollen Aufenthalt.

Andreas Bolakis, Udo Schwarzat und das Schwanen-Team



Unser "Muschel-Wein" 2026

2023 Carignos Nasco di Cagliari DOC	75cl	62
-------------------------------------	------	----

<i>Tenute Maestrale, Donori</i>	10cl	10
---------------------------------	------	----



Kräftiger, gehaltvoller Weisswein aus der autochtonen sardischen Rebsorte Nasco. Seine Crèmigkeit, leichte Hefe-Note und reduktive Stilistik passt hervorragend zu unseren Muschelgerichten. Aromen von Dörraprikose und Kräutern runden den Geschmack ab

swan21


Stadtrestaurant

Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing 	13
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16
Ceviche von der Jakobsmuschel auf Feigencarpaccio mit grünem Apfel	25
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit Soja-Eigelb und knusprigen Kapern, serviert mit Toast	26
Tagessuppe	10
Curry-Rüeblicrèmesuppe mit Kaffee und Olivenöl aromatisiert 	14

Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz 	
mit Pastinaken-Püree, Salsa Verde und schwarzem Knoblauch	34
Moules frites Miesmuscheln mit Pommes frites	
«marinières» im Weissweinsud mit Knoblauch und Gemüsewürfel	36
«à la provencale» in Tomatenconcassée mit Kräutern	36
als Vorspeise (ohne Pommes frites)	21
Gebratenes Zanderfilet	
an Speck-Schaum mit Kartoffelstampf und Champagnerkraut	45
Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten	
mit Sauce Rouille und ofenfrischem Baguette	49
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti	43
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	43
Entrecôte «Café de Paris» im Pfännchen, mit Pommes Allumettes	56

swan21

Stadtrestaurant

Zum Abschluss

Desserts

Baumkuchen mit Lebkuchen-Glace und Mandel-Zimt-Crumble		16
Dunkles Schoggimousse mit Kaffee und Portweinzwetschgen		16
Dessert-Probiererli <i>s'hät solang's hät</i>		7
Gerührter Eiskaffee «swan21» mit Kaffee-Likör		9
Hausgemachte Glace und Sorbet	je Kugel	6

Passende Begleiter zum Dessert

Tawny Port 20 years Quinta do Crasto (Porto)	4cl	15
--	-----	----

Ein eleganter und vollmundiger Portwein mit intensivem Aroma von Nüssen, Honig und Orangenschale. Ein toller Begleiter zu Schokolade und Zwetschgen.

2011 Tokaji Szamorodni Samuel Tinon (Tokaj)	4cl	12
---	-----	----

Dieser Wein besticht durch seine Balance aus Süsse und Säure. Feins Bouquet von Honig und Rosinen mit einem Hauch von Kaffee. Strukturiert und langanhaltend.

Digestifs

Vieille Prune Urs Hecht (Gunzwil LU)	2cl	10
Mandarine Metté (Elsass)	2cl	10
Williamsbirne 2015 Rochelt (Tirol)	2cl	26
Cognac Single Cask 2011 Pierre Ferrand	2cl	20
Calvados Sélection Christian Drouin	2cl	9
Grappa «Diciotto Lune» <u>aus der 4.5l-Flasche</u> Marzadro (Trient)	2cl	10
Grappa Tre soli tre Berta (Piemont)	2cl	15
Rum XO Plantation (Barbados)	4cl	15

🍴: Vegetarisch / Herkunft unserer Produkte: Brot: CH · Schwein: CH · Rind: CH · Kalb: CH

Wildschwein: CH · Zander: CH/EE · Salzwasserfische: ATL · Skrei: ATL

Pulpo: ATL · Jakobsmuscheln: ATL · Moules: ATL · Crevetten: PAZ · Scampi: Südafrika