

Herzlich Willkommen

Unsere Philosophie

Wir stellen in unserer Küche alle Gerichte selber her und verarbeiten vorzugsweise:

Beste Qualität
Regionale Herkunft
Ökologische Produktion
Ohne Lebensmittelzusatzstoffe

Lieferanten:

Gemüse	Braun, Wil
Fleisch	Mérat, Bazenheid Näf, Mosnang
Fisch & Comestibles	Dubno, Hendschiken
Bäckerei	Feinbeck Dietsche, Wil
Käse	P.Kaufmann, Sirnach
Eier	Hungerbühler, Flawil

Allergene & Zusatzstoffe:

Unser Servicepersonal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und gibt Ihnen Auskünfte über Zusatzstoffe.



GENUSS AUS DER REGION

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Frühlingsmenü

Aufgeschäumter Bärlauch Cappuccino
begleitet von einem Schinken Espuma

11.80

Gartensalat „Swan21“ mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Rüebli, Strauchtomaten, Mais und Hausdressing

12.80

Duett von Spargelterriner und Rauchlachs
mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette und Meerrettichschaum

15.80

Kalbsfiletmedaillon „nach Art des Chef`s“
angerichtet an einer Butter-Kräutersauce
mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

kleine Portion 43.80

Portion 49.00

oder

Seeteufel Medaillons gebraten mit Morcheln
auf schwarzem Risotto und sautiertem jungem Blattspinat

kleine Portion 43.80

Portion 49.00

Marinierte Beeren mit hausgemachtem Sauerrahmglace

12.80

Menü als **3 Gang** **60.00**

Menü als **4 Gang** **75.00**

Menü als **5 Gang** **90.00**

Suppen und Vorspeisen

Aufgeschäumter Bärlauch Cappuccino
begleitet von einem Schinken Espuma 11.80

Schaumsuppe von weissen Spargeln
serviert mit knusprigen Rohschinken chips 10.80

Grand Cru Rohschinken an marinierter Portwein Melone 14.80

Salatherzen mit grünen und weissen Spargeln
serviert an einer Bärlauch-Vinaigrette 14.80

Gartensalat „Swan21“ mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Rüebli, Strauchtomaten, Mais und Hausdressing 12.80

Duett von Spargelterrinen und Rauchlachs
mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette und Meerrettichschaum 15.80

Caesar-Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons

Vorspeise 14.80

Hauptgang 21.80

Klassiker

Pikant gewürztes Beefsteak Tatar „Swiss Prime“ mit Cognac		
Toast und Butter	Vorspeise	22.80
	Hauptgang	32.80
	XXL	38.80
Pouletbruststreifen an roter Thai-Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis		
	kleine Portion	27.80
	Portion	30.80
Rindsentrecôte mit „Café de Paris“-Butter gratiniert serviert mit Pommes Allumettes		41.80
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti		
	kleine Portion	31.80
	Portion	36.80
Cordon bleu vom Kalb „Swan 21“ Frühlingsgemüse und Ostschweizer Pommes Frites		39.80
Wienerschnitzel vom Kalb mit Frühlingsgemüse und Ostschweizer Pommes frites		
	kleine Portion	33.80
	Portion	37.80

Ab zwei Personen am Tisch tranchiert:

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Frühlingsgemüse garnitur und Ostschweizer Pommes Frites
59.80 p. Pers.

Fisch

„La Bouillabaisse à la Marseillaise“
mit Edelfischen und Krustentieren

kleine Portion	28.80
Hauptgang	48.80

Zanderfilet aus der Pfanne
auf Frühlingsgemüse
mit Olivengremolata und Zitronenrisotto

kleine Portion	32.80
Hauptgang	37.80

Lachssteak in Butter gebraten unter weissen Spargeln
serviert mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

kleine Portion	34.80
Portion	39.80

Seeteufel Medaillons gebraten mit frischen Morcheln
auf schwarzem Risotto und sautiertem jungem Blattspinat

kleine Portion	43.80
Portion	49.00

Im ganzen gebratene „Atlantik“ Seezunge
auf Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

52.00

*Freitag und Samstag ganzer Fisch nach Wareneingang
Unser Service-Team berät Sie gerne!*

Deklaration:

Kalb-, Schweine-, Rindfleisch und Geflügel aus der Schweiz
Fisch Schweiz oder Atlantik

Desserts

Gerührter Eiskaffee „Swan21“ mit einem „Schuss“ Kahlúa Likör 12.80

Hausgemachte Panna Cotta parfümiert mit Maraschino
auf Passionsfruchtspiegel und Früchten 12.80

Mousse Duett von Valrhona Chocolat Noir
und Valrhona Chocolat Blanc kleine Portion 9.80
Portion 13.80

Mit Schokolade aromatisierte Crème Brûlée
und Kokosnussorbet 12.80

„Variation von der Erdbeere“
Erdbeersorbet, Erdbeermousse und Erdbeerparfait 13.80

Frisch zubereitete Waffeln mit warmen Beeren und Vanilleglace
kleine Portion 9.80
Portion 14.80

Marinierte Beeren mit hausgemachtem Sauerrahmglace 12.80

Diverse Hausgemachte Sorbets 3.80

Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über die Aromen

mit Apfelshorley 9.80

mit Likör oder Champagner 13.80

FrISChe Spargeln

Weisse Spargeln

mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette

dazu neue Kartoffeln	kleine Portion	19.80
	Portion	32.80
	Metzgerschinken	7.80
	Rohschinken „Grand Cru“	9.80

Cremitig gerührter Frühlingsrisotto

mit Spargeln, Strauchtomaten, Rucolasalat und Bärlauch

kleine Portion	19.80
Portion	23.80

Hausgemachte Spargelravioli

an brauner Butter mit gehobeltem Parmesan

kleine Portion	22.80
Portion	25.80

Kalbsschnitzel „Princess“ begleitet von weissen Spargeln,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

kleine Portion	35.80
Portion	39.80

Rindsfiletspitzen vom Schweizer Weiderind

gebraten mit Spargeln und frischen Morcheln

dazu hausgemachte Bärlauchspätzli

kleine Portion	38.80
Portion	44.80

Lachssteak in Butter gebraten unter weissen Spargeln
serviert mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

kleine Portion	34.80
Portion	39.80

