

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons	11
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	14
Gemischter Salat	14
Waldpilz-Terrine mit sautierten Mischpilzen und Salatbouquet an Balsamico-Haselnuss-Vinaigrette	16
Reh-Terrine mit Waldorfsalat und Kürbis süss-sauer	18
Swiss Alpine Lachs mariniert mit Limette, Koriander und Ingwer auf Palmherzensalat	21
Gebratene Entenleber an Portweinsauce mit Rotkraut und Maroni	24

Suppen

Wild-Consommé mit Cognac verfeinert	
Gemüsebrunoise und Blätterteigstange	11
Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Curry	11
Steinpilzcrèmesuppe	12

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vom Land

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	38
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	37
Gebratene Poulardenbrust an Steinpilz-Rahmsauce Tagliatelle und Saisongemüse	38
Rindsfilet-Tournedos „Rossini“ mit gebratener Entenleber an Portweinsauce mit Pommes Duchesse und Saisongemüse	58

Aus hiesiger Jagd

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel	29
Rehschnitzel „Mirza“ an Gin-Wacholder-Rahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Pilzen, Maroni und Preiselbeer-Apfel	39

Am Tisch für Sie tranchiert (ab 2 Personen)

Rehrücken im Ganzen gebraten mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Pilzen, Maroni und Preiselbeer-Apfel	pro Person	59
---	------------	----

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vegetarisch

Tagliatelle mit Steinpilz-Rahmsauce	24
Spätzlipfanne mit Kürbis, Baumnüssen und Käse gratiniert	21
„Herbstteller“	
Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Maroni, Steinpilzen und Preiselbeer-Apfel	25

Aus Meer und See

Zanderfilet-Medaillons an Petersilien-Rahmsauce und Tapenade mit Safran-Kartoffeln und provenzalischem Grillgemüse	32
Swiss Alpine Lachs vom Grill an Pernod-Dillsauce mit Basmati-Reis und Fenchel-Ratatouille	40
Medaillons vom Seeteufel „Bourride“ an cremiger Knoblauch-Safransauce mit Venere Reis und Saisongemüse	41

Unsere Hausspezialität

Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten	49
mit Aioli und krossem Baguette	als Vorspeise 29

swan21

bar | lounge | restaurant

Desserts

Birne „Helene“ mit heisser Schokoladensauce	11
Zimt-Parfait mit eingelegten Zwetschgen	11
Coupe „Nesselrode“	
Vanilleglace mit Vermicelles und Rahm	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	12
Apfelküchlein mit Vanillesauce	11
Gerührter Eiskaffee „swan21“ mit Kahlúa-Likör	12
	kleine Portion 8

Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team.

Herkunft unserer Produkte:

Poularde: Schweiz / Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz

Wild: Schweiz und Deutschland / Entenleber: Frankreich / Zander: Deutschland

Salzwasserfische: Frankreich / Lachs: Schweiz / Crevetten: Vietnam / Scampi: Südafrika