

# swan21

## Stadtrestaurant

### *Saisonales*

#### Vorspeisen

Tataki vom Saibling an sommerlichem Salatbouquet	23
Thunfischtatar mit Joghurt, Gurke und Avocado	26
Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Sardellen	26
Gazpacho Andaluz mit Kräuteröl und Croûtons 	12

#### Hauptspeisen

Spargel «Milanese» 	
mit Nussbutter, Parmesan, Spiegelei und neuen Kartoffeln	32
Blumenkohl «BBQ» 	
mit Spargelpürée, Salsa Verde und Cashewkernen	34
Grillierter Pulpo	
mit Chorizo, grünem Spargel, Fetakäse und Focaccia	42
Swiss Alpine Lachsfilet	
an Weissweinsauce mit Pilawreis und Blattspinat	44
Zarte Rindsbrust <i>24 Stunden sous-vide gegart</i>	
an Honig-Senf-Jus mit Pommes frites und Cole Slaw	44

#### Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

#### Châteaubriand vom Mosliger Rind

mit Sauce Béarnaise oder Portweinjus, dazu Pommes frites und Saisongemüse	
pro Person	62

# swan21

## Stadtrestaurant

### *Klassiker*

#### Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing 	13
Caesar Salat mit Speck, Croûtons und Parmesan	16
Spargelsalat mit Appenzeller Pantli an Nussbutter-Vinaigrette	19
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit gehobeltem Ei und Tüffel-Aioli, serviert mit Brioche-Toast	26
Tagessuppe	10
Spargelcrèmesuppe 	14

#### Hauptspeisen

Weisser Spargel (300g) 	
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	30
Portion Roh- und gekochter Schinken	11
Gebackene Risotto-Frischkäsepraline 	
mit Blattspinat und Basilikum	29
Gebratenes Zanderfilet	
an Chorizo-Schaum mit Thymiankartoffeln und Blattspinat	45
Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten	
mit Sauce Rouille und ofenfrischem Wurzelbrot	49
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti	42
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	42
Kalbsschnitzel «Princesse»	
an Sauce Hollandaise mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln	44

# swan21

## Stadtrestaurant

### *Zum Abschluss*

#### Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace		15
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Gipfeliglance		15
Erdbeerparfait mit Wassermelone, Minze und Schokolade		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

#### Passender Begleiter zum Dessert

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

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

#### 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
Single Malt fine Oak 12 years Scotch Whisky Macallan	4cl	16

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team.

🌱: Vegetarisch

#### Herkunft unserer Produkte:

Brot: CH · Schwein: CH · Rind: CH · Kalb: CH / Zander: CH/EE · Lachs: CH · Salzwasserfische: ATL  
Thunfisch: PAZ · Pulpo: ATL · Crevetten: PAZ · Scampi: Südafrika