

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



Monatswein

2020 Mather Teresina DO Terra Alta

75cl 68

Celler Piñol, Batea

10cl 11

Dieser runde und vollmundige Rotwein ist ein toller Begleiter zu unseren Wildgerichten und zu rotem Fleisch. Er präsentiert sich mit feinen Aromen von Rauch, Balsamico und dunklen Früchten. Am Gaumen ist er kraftvoll und tiefgründig mit Noten von Lakritz.

🍴: Vegetarisch / Herkunft unserer Produkte:

Brot: CH · Schwein: CH · Rind: CH · Kalb: CH · Wild: CH/AT · Entenleber: FR · Zander: CH/EE ·

Salzwasserfische: ATL · Seeteufel: ATL · Pulpo: ATL · Thunfisch: PAZ · Crevetten: PAZ · Scampi: Südafrika

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

Saisonales

Vorspeisen

Wildschweinrohschinken	
mit Granny Smith Apfel und Sbrinz Espuma	25
Hirsch-Carpaccio	
mit Rande, Balsamico-Schalotten, Shiitake Pilzen und Belper Knolle	27
Tuna Tataki	
mit Avocado, Wasabi, Gurke und Mango	26
Waldpilzcrèmesuppe 	
mit Kerbelöl	14

Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz 	
an Blumenkohlpuée mit karamellisierten Kürbiskernen und Kräuterpesto	36
Handgemachte Linguini 	
an Zitronen-Beurre blanc mit gehobeltem Herbsttrüffel und Cashewkernen	42
Grillierter Pulpo	
auf Chorizo-Kürbisrisotto mit Fetakäse und Salsa Verde	42
Coq au Vin vom Ribelmais Poulet	
mit Kartoffel-Nussbutterpürée, Rosenkohl und Portwein	39
Rosa gebratener Lammrücken	
mit Süsskartoffelschnitte, grilliertem Lauch und süss-sauren Shittake Pilzen	45
Rindsfilet «Rossini»	
mit gebratener Entenleber, Herbsttrüffel und Risotto-Wirz-Praline	62
<u>Ab 2 Personen am Tisch tranchiert</u>	
Rosa gebratener Rehrücken	
mit hausgemachten Spätzli und klassischen Wildbeilagen	pro Person 63

Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat

mit French Dressing oder Balsamico Dressing 13

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croutons 16

Ceviche vom Seeteufel

mit Bündnerfleisch, eingelegtem Kürbis, geröstetem Knoblauch und Frischkäse 28

Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind

mit Eigelbcrème und knusprigen Kapern, serviert mit Brioche Toast 27

Tagessuppe 10

Kürbiscrèmesuppe

mit Steirischem Öl und gerösteten Kernen 14

Hauptspeisen

«Herbstteller»

hausgemachte Spätzli mit herbstlichem Gemüse und Preiselbeerapfel 33

Gebratenes Zanderfilet

mit Chorizo-Kürbisrisotto und sautiertem Rosenkohlblättern 46

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

Hirschpfeffer

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni 37

Rehschnitzel

mit hausgemachten Spätzli und klassischen Wildbeilagen 47

Zum Abschluss

Desserts

Kürbisküchlein		
mit Kürbiskernöl Glace und Zwetschgen		16
Hausgemachtes Birnen Parfait		
mit Crème von der Tonkabohne und Schokoladen Brownie		15
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
<i>Ein eleganter und vollmundiger Portwein mit intensivem Aroma von Nüssen, Honig und Orangenschale.</i>		
2011 Tokaji Szamorodni Samuel Tinon (Tokaj)	4cl	12
<i>Dieser Wein besticht durch seine Balance aus Süsse und Säure. Feins Bouquet von Honig und Rosinen mit einem Hauch von Kaffee. Strukturiert und langanhaltend.</i>		

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