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

Gault&Millau

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

falstaff
86 Punkte
Falstaff Restaurant- & Beizenguide 2026

Weinempfehlung

2020 Mather Teresina DO Terra Alta	75cl	68
Celler Piñol, Batea	10cl	11

Diese kräftige Cuvée aus Garnacha, Cariñena und Morenillo ist die perfekte Begleitung zu unseren Rindfleisch-Gerichten und zur Lammhaxe. Die Aromen von schwarzen Früchten und Lakritze verbinden sich sehr gut mit den süsslichen Tanninen. Die Struktur ist sehr dicht und balsamisch.

swan 21
Stadtrestaurant

Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing	13
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16
Hausgebeizter Lachs, Randen, gebackene Kartoffelschnitte und Sauerrahm	24
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit Soja-Eigelb und knusprigen Kapern, serviert mit Toast	26
Tagessuppe	10
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Steirischem Öl	14

Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz mit Pastinaken-Püree, Salsa Verde und schwarzem Knoblauch	34
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
Geschmorte Schweinskopfbäggli «Szechuan» mit gebackener Süsskartoffel, Sesam und Cima di Rappa	38

.: Vegetarisch

Herkunft unserer Produkte:

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

swan21
Stadtrestaurant

Zum Abschluss

Desserts

Haselnuss Mille-feuille mit Birnensorbet		16
Baumkuchen mit Lebkuchen-Glace und Mandel-Zimt Crumble		16
Dunkles Schoggimousse mit Kaffee und Portweinzwetschgen		16
Dessert-Probiererli *s'hät solang's hät*		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» aus der 4.5l-Flasche Marzadro (Trient)	2cl	10
Grappa Tre soli tre Berta (Piemont)	2cl	15
Rum XO Plantation (Barbados)	4cl	15

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