

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



Weinempfehlung

2019 Divico Valais AOC	75cl	62
<i>Didier Joris, Chamoson</i>	10cl	10




Dieser feinwürzige Rotwein aus Biologischem Anbau wurde schonend und natürlich gekeltert. Seine pfeffrigen Nelken-Noten und Aromen von Cassis, Holunder und Heidelbeeren sind sehr stimmig. Wir empfehlen diesen Walliser Wein zu Pilzen, Rande und unserer Tagliata vom Weiderind.

swan21



Stadtrestaurant

Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing 	13
Nüsslisalat an Cassis Vinaigrette mit eingelegtem Mini-Wurzelgemüse 	16
Ceviche von der Jakobsmuschel auf Feigencarpaccio mit grünem Apfel	25
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit Eigelbcrème und knusprigen Kapern, serviert mit Brioche Toast	26
Tagessuppe	10
Curry-Rüeblicrèmesuppe mit Kaffee und Olivenöl aromatisiert 	14

Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz 	
Randenpüree, Balsamico-Linsen, Salsa Verde und schwarzem Knoblauch	34
Crèmiges Risotto mit Brombeer Pfeffer 	
Parmesan, mariniertem Blattspinat und Muskat Espuma	32
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelschnitte, Erbsenstampf und Tomaten-Sugo	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

swan21

Stadtrestaurant

Zum Abschluss

Desserts

Geräucherte Crème Catalane mit Pfirsichsorbet		15
Pavlova Küchlein mit Brombeeren und weisser 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

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 Marzadro (Trient)</u>	2cl	10
Grappa Tre soli tre Berta (Piemont)	2cl	15
Rum XO Plantation (Barbados)	4cl	15

🍴: Vegetarisch / Herkunft unserer Produkte:

Brot: CH · Schwein: CH · Rind: CH · Kalb: CH · Zander: CH/EE · Salzwasserfische: ATL · Skrei: ATL
Pulpo: ATL · Jakobsmuscheln: ATL · Hummer: PAZ · Crevetten: PAZ · Scampi: Südafrika