

# 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**



## Spargelwein

2024 Riesling Qvinterra QbA Rheinhessen 75cl 56

*Kühling-Gillot, Hohen-Sülzen* 10cl 9



*Dieser frische und mineralische Weisswein präsentiert sich mit feinen Aromen von Aprikose, Limette und Feuerstein. Am Gaumen fruchtig, würzig und erdig mit quellfrischer Säure und einem salzigen Kick im Finale. Eine hervorragender Begleiter zu unseren **Spargelgerichten**, aber auch zum **Hummer** und **Pulpo**.*

# swan21



## Stadtrestaurant

### *Klassiker*

#### Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing 	13
Bunter Spargelsalat an Passionsfrucht Vinaigrette mit Appenzeller Pantli	20
Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen	27
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit Eigelbcrème und knusprigen Kapern, serviert mit Brioche Toast	26
Tagessuppe	10
Spargelcrèmesuppe mit schwarzem Frühlingslauchöl 	14

#### Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz 	
Balsamico-Linsen, Salsa Verde, Mais Püree	34
Weisser Spargel (300g) 	
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	30
Portion Roh- und gekochter Schinken	11
Filet vom Loup de mer mit Limettenrisotto und grillierten Zucchetti	44
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
Kalbsschnitzel «Princesse» an Sauce Hollandaise mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln	46

# swan21

## Stadtrestaurant

### *Zum Abschluss*

#### Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace, Minze und Thai-Basilikum		15
Salted Caramel Mousse mit Cassis Küchlein und weisser Schoggiglance		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 · Loup de mer: ATL  
Pulpo: ATL · Thunfisch: PAZ · Hummer: PAZ · Crevetten: PAZ · Scampi: Südafrika