

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 und das Schwanen-Team



Weinempfehlung

2020 La Mascaronne Rouge Cotes de Provence AOC	75cl	62
<i>Château la Mascaronne – Michel Reybier</i>	10cl	10

*Diese kräftige Cuvée aus Syrah und Cabernet Sauvignon ist die perfekte Begleitung zu unseren **Wildgerichten**, aber auch zu Rindfleisch. Die Aromen von schwarzen Früchten und Beeren verbinden sich sehr gut mit der feinen Würze. Die Struktur ist komplex und die Tannine weich und angenehm.*

swan21

Stadtrestaurant

Klassiker

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

«Herbstteller» 	
Hausgemachte Spätzli mit herbstlichem Gemüse und Preiselbeer-Apfel	32
Gebratenes Zanderfilet an Speck-Schaum mit Kartoffelstampf und Champagnerkraut	45
Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten mit Sauce Rouille und ofenfrischem Wurzelbrot	49
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti	43
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	43
Rehschnitzel mit hausgemachten Spätzli und klassischen Wildbeilagen	46
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni	36

 : Vegetarisch

Herkunft unserer Produkte:

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

swan21

Stadtrestaurant

Zum Abschluss

Desserts

Haselnuss Mille-feuille mit Birnensorbet		16
Parfait vom grünen Apfel mit Zitronengras-Sud und Baiser		15
Dunkles Schoggimousse mit Kaffee und Portweinzwetschgen		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. Ein toller Begleiter zu Schokolade und Zwetschgen.</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