

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons	11
Gemischter Salat	14
Frühlingssalat an Bärlauchdressing (Nüsslisalat mit Kefen, Spargel, Radiesli, Zwiebeln, Mostbröckli und Sbrinz)	14
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	21
Vorspeisen-Trilogie (Erbsencrèmesuppe mit Speck, Milkenpastetli mit Morchelrahm / Graved Lachs mit Spargelsalat)	26
Kalbsmilken-Piccata auf grünem Spargelsalat an Balsamicovinaigrette mit Frühlings-Gemüse	20
Gebeizter Swiss Alpine Lachs mit Taboulé-Salat an Ananas-Gurken-Apfel-Relish mit Ingwer und Koriander	22

Suppen

Erbsencrèmesuppe mit pochiertem Ei und Speck	13
Bärlauchcrèmesuppe	11
	mit Kalbsmilken 15
Thailändische Hühnerbouillon	10
	mit Riesencrevette 14

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vom Land

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	38
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	37
Gebratene Kalbsleberli mit Schalotten, Knoblauch und Kräutern dazu knusprige Rösti	36
Poulet-Geschnetztes an roter Thai Curry-Kokossauce mit Reis und asiatischem Gemüse	29
Rindsfilet «Nino» mit Spiegelei, Blattspinat und Pommes Allumettes	50
Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter dazu Pommes Dauphine und Grillgemüse	44
Kalbskotelett an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und grünem Spargel	57

Am Tisch für Sie tranchiert (ab 2 Personen)

Châteaubriand an Sauce Béarnaise dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	pro Person	59
Lammrack mit Kräuterbutter dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	pro Person	51

swan 21

bar | lounge | restaurant

Vegetarisch und Pasta

Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto	20
Tagliatelle an Morchelrahmsauce	25
Risotto mit grünem Spargel	22

Aus Meer und See

Gebratenes Zanderfilet an Bärlauchsauce mit Reis und Fave-Bohnen	42
--	----

Unsere Hausspezialität

Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten	49
mit Aioli und krossem Baguette	als Vorspeise 29

Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team.

Herkunft unserer Produkte:

Poulet: Schweiz / Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland

Lachs: Schweiz / Zander: Estland / Salzwasserfische: Frankreich / Crevetten: Vietnam / Scampi: Südafrika

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

swan 21

bar | lounge | restaurant

Desserts

Fruchtsalat mit Sorbet		12
Gebrannte Crème		9
Caramelköpflì		11
Duett vom Schokoladenmousse		12
Dreierlei hausgemachte Sorbets an Früchtebouquet (Erdbeer, Passionsfrucht, Sauerrahm)		13
Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott		12
Gerührter Eiskaffee „swan21“ mit Kahlúa-Likör		12
	kleine Portion	8
Kaffee Friandises (mit 5 Pralinen)		10
Mövenpick Glace und Sorbet	pro Kugel	3.50
(Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistache, Erdbeer, Zitrone, Himbeer)		

Im Restaurant für Sie flambiert (ab 2 Personen)

Ananas-Flambé mit Vanilleglace	pro Person	18
--------------------------------	------------	----

Süsswein-Empfehlung

Maddalena Dolce Aleatico, Villa Cavicana	5cl	8
--	-----	---

Grappa-Empfehlung

Amarone, Nicolis	2cl	10
------------------	-----	----

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.