swan 21
Stadtrestaurant

Saisonales

Vorspeisen

Grillierte Wassermelone mit Schafskäsecrème und Oliven 19

Burrata mit mariniertem Pfirsich, Sesam, Holunder und Estragon 22

Thunfischtatar mit Joghurt, Gurke und Avocado 26

Tom Kha Gai Suppe mit asiatischem Gemüse 14

Hauptspeisen

Gebratener Wuppenauer Igelstachelbart-Pilz
mit Tessiner Polenta-Schnitte, Kräuteremulsion und schwarzem Knoblauch 34

Blumenkohl «BBQ»
mit Pastinakenpürée, Salsa Verde und Cashewkernen 34

Grillierter Pulpo
mit Chorizo-Crumble, Grillgemüse, Fetakäse und Focaccia 42

Swiss Alpine Lachsfilet
an Weissweinsauce mit Pilawreis und Blattspinat 44

Zarte Rindsbrust *24 Stunden sous-vide gegart*
an Honig-Senf-Jus mit Pommes frites und Cole Slaw 44

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Châteaubriand vom Mosliger Rind
mit Sauce Béarnaise oder Portweinjus, dazu Pommes frites und Saisongemüse
pro Person 62

swan 21
Stadtrestaurant

Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat mit French Dressing oder Balsamico Dressing	13
Caesar Salat mit Speck, Croûtons und Parmesan	16
Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Sardellen	26
Handgeschnittenes Tatar vom Mosliger Weiderind mit gehobeltem Ei und Trüffel-Aioli, serviert mit Toast	26
Tagessuppe	10
Gazpacho Andaluz mit Kräuteröl und Croûtons	12

Hauptspeisen

Gebackene Risotto-Frischkäsepraline mit Blattspinat und Basilikum	29
Gebratenes Zanderfilet an Chorizo-Schaum mit Thymiankartoffeln und Blattspinat	45
Bouillabaisse von Edelfischen, Scampi und Crevetten mit Sauce Rouille und ofenfrischem Wurzelbrot	49
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti	42
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	42

Sommer-Hit

Mosliger Rindsentrecôte «Café de Paris» im Pfännchen serviert mit Pommes Allumettes oder als Fitness-Salatteller	56

swan21
Stadtrestaurant

Zum Abschluss

Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace			15
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Gipfeliglace			15
Passionsfrucht-Crème brûlée mit Kalamansi-Sorbet			16
Dessert-Probiererli *s'hät solang's hät*			7
Gerührter Eiskaffee «swan21» mit Kaffee-Likör			9
Hausgemachte Glace und Sorbet		je Kugel	6

Passender 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 Beeren.

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.

∅: Vegetarisch

Herkunft unserer Produkte:

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