



Kalte Vorspeisen

Rindstatar, frisch geschnitten Baguette und Butter (Zubereitung am Tisch) Auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	25/34 + 4
Hausgebeizter Wildlachs aus Schottland Baguette und Butter, Meerrettich-Crème fraiche	21.50
Duett vom Gelbflossen-Thunfisch aus dem südlichen Mittelmeer Tatar & ganzes Stück in Sesam gebraten, auf Avocado-Teppich, Wasabi-Glacé	26
Carpaccio von heimischen Süsswasserfischen mit Kräutersalat und Tomaten-Vinaigrette	24.50

Salate

Bunter, gartenfrischer Blatt- und Kräutersalat	12
Spargelsalat mit pochiertem Ei mit grünem und weissem Spargel	16.50
Bunter Gemüsesalat «à la Maison» mit Gemüse aus der Region, gerösteten Pinienkernen und Croûtons	14.50
Goldapfelsalat Tomatenscheiben mit frischem Ziegenfrischkäse	16.50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig-Haube überbacken	10.50
Kalte gelbe Randensuppe mit würzigen Zandernocken	14.50
Klare Ennetbadener Fischsuppe «Schwanen» Regionale Fische, Krusten- und Schalentiere je nach Tageslieferung	22

Warme Vorspeisen

Burgunder-Schnecken	6 Stk.	12.50
Im Töpflli mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken	12 Stk.	19.50
Riesencrevetten «Marseiller Art»		25
mit Jakobsmuscheln, Kräutern, Tomaten, Weisswein und Quinoa		
Gänseleber (naturbelassen) im Baguette-Sandwich		22
Gebraten, mit Zwiebel, Apfel und Balsamico		
Jucker Hof, Rafz		

* * *

Hauptgang Fisch

Nordatlantik-Seezungenfilets « Colbert »		44
Kräuter- Zitronenbutter, Salzkartoffel und Blattspinat		
Offenes Fischravioli		29.50
Im Teig eingewalzte Kräuter gefüllt mit Fischen, Krusten- und Schalentieren an leichter Champagnersauce		
«Moules et frites»		33
Pommes frites, Baguettes		
Wahlweise mit Weisswein-Kräutersud, oder à la Crème		

Hauptgang Fleisch

Entrecôte «Café de Paris»* Gemüsebouquet	46.50
Rindsfilet «Bordelaise» mit Markbein* Gemüsebouquet	53
Rindsfilet «Stroganoff»* Rinderfilet geschnitten, frische Tagliatelle	39
Kalbsnierli «Pommery» an einer Pommery Senfrahmsauce	35
Lamm-Carré am Stück Gebraten mit Rosmarin, Gemüsebouquet	42
Gebratene Entenbrust an klassischer Orangensauce Frische Tagliatelle und Gemüsebouquet	33.50

Vegetarisch

Blattspinat-Champignon-Lasagne Hausgemacht	22
Reichhaltiger Gemüseteller Cipolotte Gratin	26.50
Gebratene Avocado an Tagliatelle mit Zitronenthymian	24.50

Beilagen nach Wahl: Salzkartoffeln | Pommes Frites | Cipolotte Gratin | Tagliatelle | Quinoa

*Filet am Knochen gereift «Dry-Aged-Beef», Lieferant Lüthi Metzgerei, Hausen b.Brugg

Dessert

Crêpes Suzette mit Vanilleglacé am Tisch flambiert	19
Warme Apfel Tarte Caramel-Butter mit Fleur de Sel (Zubereitungszeit ca. 20 Min)	16
Crème brûlée	12
Symphonie von Schokoladen und weissem Espresso-Mousse	14.50
Diverse Sorbets Angebot je nach Saison	3.50
Käseteller (vier Sorten) mit Trauben Hausgemachtem Chutney und Nüsse	15

Süss- und Dessertwein

Österreich

Sämling Beerenauslese 2015	37,5cl	49
Tschida Angerhof, Burgenland	10.cl	7
Sämling		

Brasserie Schwanen Spezialitäten-Woche von Dienstag bis Samstag

Nur am Mittag mit Salat oder Suppe

Dienstag: Wädli Spezial mit Kartoffelsalat	22.50
Mittwoch: Hackbraten mit hausgemachten Tagliatelle	26.50
Donnerstag: Tafelspitz, Salzkartoffel und Bouillongemüse	25
Freitag : Tripes à la mode de Caen Kutteln an Champagnersauce, Salzkartoffeln	22.50
Samstag: Kalbskopf Tortue oder mit Kräuter-Vinaigrette	24

Deklaration:

Huhn	Schweiz
Ente	Frankreich
Rind	Schweiz, Australien
Schwein	Schweiz
Lamm	Schottland, Australien
Fisch	Schweiz, Schottland, Norwegen

Fragen Sie bitte unser Service-Team nach dem Herkunftsland.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Es ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch, welches nicht aus Schweizer Produktion stammt, mit Hilfe von Wachstumshormonen erzeugt wird.