



BRASSERIE
SCHWANEN
Ennetbaden

BRASSERIE-SCHWANEN

CARTE DES METS-DIE SPEISEKARTE

ENTRÉES FROIDES

Tartare de bœuf «Schwanen» ½ PORT. 1/1 **25.00 36.00**
Rindstatar frisch geschnitten (Zubereitung am Tisch)
mit Baguette und Butter
auf Wunsch mit: Cognac, Calvados oder Whisky (ACDFM) + 4.00

Salade de Langouste **21.00**
Flusskrebse mit Avocado (DBLN)

Antipasto misto à l'italienne « Burratina » **22.00**
grillierte Gemüse mit Frischkäse (AG)

SALADES

Salade de verte aux herbes **13.00**
bunter, gartenfrischer Blatt- und Kräutersalat (MCL)

Salade de choux tièdes **12.00**
Warmer Chabissalat | Speckwürfeln | Kümmel (P)

Salade Pomme d'Or **22.00**
Tomatenscheiben | Ziegenfrischkäse (M)

POTAGES

Soupe à l'oignon gratinée **13.00**
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube (AC)

Soupe de poissons façon «Schwanen» **18.00**
Fischsuppe mit Knoblauch Baguette | Sauce Rouille (ABDGLPR)

ENTRÉES CHAUDES

Les Escargots **Café de Paris 6 Stk. 14.00**
Burgunder-Schnecken im Töpfl
mit Kräuterbutter überbacken (CGHMOR) **12 Stk. 26.00**

Ravioli fait maison **18.00 29.00**
Hausgemacht, gefüllt mit Rindszungen-Ragout (ACGFL)

Foie gras au «Calvados» **70 gr 24.00**
Entenleber naturbelassen mit geschmortem Apfel | Calvados Sauce (FOL)

MOULES ET HÛÎTRES

Les Hûîtres – Fines de Claire n°3 **(5 Stk.) 28.00**
Frische Austern mit Pumpernickel (BR)

Hûîtres façon «Rockefeller» **(3 Stk.) 21.00**
3 Fines de Claire n°3 mit Spinat überbacken (BRCG)

Moules frites Provençales **Vorspeise 250 gr 19.00**
Pommes Frites **Hauptgang 700 gr 38.00**
Weisswein-Kräutersud (GF)

Moules frites «à la façon du chef» **600 gr 40.00**
Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée,
Zwiebeln | Kräutern | Rahmsauce (GOR)

POISSONS

Sole meunière **56.00**
Nordatlantik Seezunge in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln
Blattspinat und Kräutern (CDLO)

Filet de Sandre **45.00**
Zanderfilet an einer Weissweinsauce, dazu Kartoffelpüree
und Sauerkraut (DGO)

«Casserole du pêcheur» **58.00**
Frische Fische (Tagesfang) Riesencrevetten, Jacobsmuschen, Muscheln
Serviert an einem Safran Fischsud mit Tomaten, Fenchel
Salzkartoffeln, Rouille Sauce und grilliertem Knoblauchbrot (ABCDGLPRO)

PLATS VÉGÉTARIENS

Omelette «à la française» **24.00**
Champignons | Blattspinat

Ravioli fait maison **29.00**
Ricotta-Spinat Füllung | Salbeibutter (MCG)

VIANDES ET VOLAILLES

Rognons de veau «poêlés à la moutarde» **37.00**
Kalbsnierli (CH) gebraten, an einer Pommery-
Rahmsauce (AGLM)

Jarret de veau braisé (Ossobuco) **39.00**
geschmorte Kalbshaxe (ALF)

Pièce de Carré d'Agneau **41.00**
gebratene Lammkarre am Stück | Ratatouille (L)

Canard à l'Orange **36.00**
gebratene Entenbrust auf klassischer Orangensauce
Gemüsebouquet (L)

Coquelet croustillant (Kneuss-Mägenwil) **38.00**
knuspriger Mistkratzerli aus dem Ofen, zweierlei Sauce
(ca. 25 min. Zubereitungszeit) (GLO)

Filet de bœuf «Stroganoff» **45.00**
Rindsfilet geschnitten (GLOC)

Filet de bœuf 180gr «Bordelaise» **58.00**
Rindsfilet mit Markbein | Gemüsebouquet (GAM)

Rinds-Entrecôte Café de Paris 180gr **48.00**
Gemüsebouquet (CGHLMO)

ENTRECÔTE (IRL) DOUBLE BLACK ANGUS GRILLÉE 450 GR
POUR DEUX PERSONNES 106.00

Rinds-Entrecôte, grilliert mit Gemüsebouquet, Pommes-
Frites, Sauce Béarnaise und Pfefferrahm Sauce (GLOC)

Beilagen nach Wahl: Salzkartoffeln | Pommes Frites |
Rösti-Kroketten | hausgemachte Tagliatelle | Reis | Kartoffelgratin

BRASSERIE SPÉCIALITÉS DU JOUR (MARDI AU SAMEDI)

am Mittag mit Salat oder Tagessuppe

Dienstag: Wädli Spezial | Petersilienkartoffeln **28.00**
Chabissalat mit Speck (PL)

Mittwoch: Rindszunge | Portweins | Champignons **34.00**
Tomaten | Kapern | Butterreis (G)

Donnerstag: Kalbsbäggli 14 Std geschmort **39.00**
Kartoffelstock (LG)

Freitag: Tafelspitz | Salzkartoffel | Bouillongemüse (LG) **36.00**
frische Meerrettich | Cremespinat

SAMSTAG MITTAG:

38.00

MOULES FRITES À «DISCRÉTION»
Muscheln in Weissweinsud, à la Crème (RBGFD)
oder Tomatensauce | Salatschüssel als Vorspeise

Déclaration:

Huhn: Schweiz, EU | Ente: EU | Rind: Schweiz | Australien | EU | USA | Irland
Lamm: Schottland | Australien | Fisch: Schweiz | Schottland | Norwegen | Atlantik
Es ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch, das nicht aus Schweizer Produktion
stammt, mit Hilfe von Wachstumshormonen erzeugt wird.
Fleisch von der Metzgerei Lüthi, Hausen b. Brugg AG

Allergene:

A Gluten | B Krebstiere | C Eier vom Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja
G Milch & Milchprodukte | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf
N Sesamsamen | O Schwefeldioxid & Sulfite | P Hülsenfrüchte
R Weich & Schalentiere oder deren Erzeugnisse

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