

VORSPEISEN

Tartare de boeuf	26 / 38
Rindstartar Baguette Butter	
auf Wunsch mit Cognac Whisky Calvados Pommes frites (ACDFM)	+ 5
Pulpo-Carpaccio (LOR)	22
mit Artischocken Herzen	
Gartenfrischer Blatt- und Kräutersalat	13

WÄRME VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe (ALO)		14
mit Blätterteig-Haube überbacken		
Les escargots « Café de Paris » (CGHRM)	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl mit Kräuterbutter überbacken (CGHMOR)	12 Stück	29

* * *

PASTA

Hausgemachte Tagliatelle « Marc » (ACL)	39
Rindfiletstreifen, Knoblauch, Chili, Waldpilzen und Tomaten	
Spaghetti « Marseille » (HDBGR)	36
Meeresfrüchte, Knoblauch, Oliven, Kapern, Kräuter, Weisswein	



HAUPTGANG FISCH

« Moules et frites » (OR)	250g	19
Pommes Frites, Baguette	700g	38
Wahlweise mit Weisswein-Kräutersud oder Tomatensauce		
Nordatlantik-Seezunge «Sole Meunière» (DGL)		58
Brauner Butter Kräuter Frühlings Kartoffeln Gemüse		

HAUPTGANG FLEISCH

Angus Rindsfilet « Café de Paris Sauce »(CGHLM)		53
Ofenschmorgemüse, Pommes frites		
Rindsfilet «Stroganoff» (GLO)		46
Pikanter Paprikasauce, Essiggurken, Sauerrahm frische Tagliatelle		
Mistkratzerli aus dem Ofen (Kneus-Mägenwil) (GLO)		38
(ca. 25 min. Zubereitungszeit) mit zweierlei Saucen und Pommes Frites		

VEGETARISCH

Penne «Roquefort»(ACGLP)		31
Roquefortkäse Tomaten Rahm Erbsen Pinienkernen		
Hausgemachte Zitronenravioli (AGC)		34
Pfefferminz Butter und Pinienkerne		

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites | Tagliatelle | Frühlingskartoffeln | Trockenreis



MEDITERRANE SOMMERBRISE
mit Salat Variationen

Gurken Kaltschale mit Dill und Lachs	14
Eglifilet «Panko» paniert, hausgemachte Tartarsauce	37
Vitello Tonnato Kalbsbägli Hauchdünn geschnitten überzogen mit Thunfischcrème	35
Rindsfilet Carpaccio Roh mariniert, gerollt und kurz grilliert (lauwarm)	41
Spareribs «BBQ» Im Ofen geschmort	34

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWS

WILLKOMMEN LIEBER GAST

Lassen Sie sich von unseren Glacés & Sorbets sowie Desserts, hergestellt nach
«Art des Hauses» aus besten Naturprodukten, verführen.
Sämtliche Köstlichkeiten werden frisch für Sie, frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen,
mit viel Liebe und den besten Zutaten zubereitet.

Jetzt liegt es an Ihnen, sich selbst zu verwöhnen.



DESSERT

Crêpes Suzette mit Vanille Glacé Am Tisch flambiert	19
Toggenburger «Schlorzifladen» Frisch gebacken aus der Schwanenküche mit einem Sauerrahmglace	14
Crema Catalana Feinste Crema mit Zucker Karamellisiert garniert mit frischen Beeren	14
Mousse au chocolat	15
Sorbet Colonel Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Wodka	15
Sorbet Kirsch Zwei Kugeln Kirschsorbet mit Kirschlikör	15
Schwanen Eiskaffee mit Schlagrahm, Espresso, und Café Glace	12

GLACE:

Vanille
Schokolade
Sauerrahm
Café

SORBET

Kirsch
Zitrone

Pro Kugel 4.50
Mit Rahm + 1.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWS