



## VORSPEISEN

<b>Tartar de boeuf</b>	26 / 38
Rindstartar   Baguette   Butter	
auf Wunsch mit Cognac   Whisky   Calvados   Pommes frites	+5
<b>Rindscarpaccio Schweiz</b>	23/ 36
an Honig – Dillsenfauce mit kleinem Salatbouquet	
<b>Gartenfrischer Blattsalat</b>	12
Italienischer oder Französischer Sauce nach Wahl	

## WÄRME VORSPEISEN

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

\*\*\*\*

## CHEF `S SPECIALS

### «Schwanen Wok»

Rehfilet-Geschnetzelttes an sämiger Wildrahmsauce mit Trauben und Rosenkohl,  
verfeinert mit Grand Marnier geschwenkt mit Taglierini



## HAUPTGANG FISCH

<b>« Moules et frites »</b>	250g	19
Pommes Frites, Baguette	700g	38
Wahlweise mit Weisswein-Kräutersud oder Tomatensauce		
<b>Bouillabaisse</b>		
von Seefischen   Meeresfischen   Krustentiere	Vorspeise	27
	Hauptgang	59
<b>Nordatlantik-Seezunge «Sole Meunière»</b>	pro100 g	19.80
Brauner Butter   Kräuter   Bratkartoffeln   Blattspinat		
Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm		
<b>Loup de mer   Riesengarnele</b>		46
Gemüse   Taglierini   Safransauce		

## HAUPTGANG FLEISCH

<b>Rindsfilet Black Angus « Café de Paris »</b>		53
Ofenschmorgemüse   Pommes frites		
<b>Rindfiletwürfel «Stroganoff»</b>		46
Rindsfilet   Paprika   Sauerrahm   Champignons   Essiggurken		
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>		44
Preiselbeeren   Pommes frites   Gemüse		
<b>Mistkratzerli aus dem Ofen <sup>CH</sup></b>		38
(ca. 25 min. Zubereitungszeit) mit zweierlei Saucen und Pommes Frites		

## WEGETARISCH

<b>Weisswein-Risotto</b>		35
Frische Eierschwämmli   Feldsalat mariniert		
<b>Hausgemachte Ravioli</b>		36
Trauben   Misch-Waldpilzen		

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites | Taglierini | Kartoffelgratin | Risotto | Quark-Pizokel | Salzkartoffeln

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

## VORSPEISEN

### Aus dem tiefsten Wald

Hirschrohschinken | Hirschsalzis | Wildschweinwurzeln | Rehterrine  
Feigensenf | Birnenbrot

28

### Nüsslisalat an Honig-senf Dressing

Tête de Moine Röschen | Trauben | Birnen | Hirschrohschinken

21

### Rehterrine

Weissem Kabis Salat | Mischpilzen | Pistazien | Rosinen | Kürbis-Apfel-Chutney

22

### Hausgemachte Kürbiscrème Suppe

Kürbiskernöl | Schlagrahm

14

## HAUPTGÄNGE

### Rehfilet «Schwanen»

Waldpilzen | Trauben | Wildrahmsauce  
Quark Pizokel | Rotkraut | Rosenkohl

46

### Hirsch Haxe «Gremolata»

Quark-Pizokel | Rosenkohl | Rotkraut

38

### Gämspfeffer vom hohen Berg

Perlzwiebeln | Brotcroutons | Speck  
Quark-Pizokel | Rotkraut | Rosenkohl

36



### Herkunft: Wild

Gämspfeffer: Österreich  
Hirschhaxe: Neuseeland  
Rehfilet: Österreich  
Rehterrine: CH

Hirschsalzis: CH  
Wildschweinwurzeln: Österreich  
Hirschrohschinken: Österreich

### HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND FISCHES

SCHWEINE - KALBS - UND RINDSCHLEISCH: SCHWEIZ

RINDSFILET, RINDSHUFT, ENTRECÔTE: BRASILIEN, IRLAND, ARGENTINIEN LAMMFLEISCH: NEUSEELAND

POULET: SCHWEIZ, DEUTSCHLAND, UNGARN, DÄNEMARK, FRANKREICH

MEERESFRÜCHTE/CREVETTES: VIETNAM

ZANDERFISCH/WOLFSBARSCH: SPANIEN / LOU PE DE MER: TÜRKEI

## 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

<b>Crêpes Suzette mit Vanille Glacé</b> Am Tisch flambiert	21
<b>Toggenburger «Schlorzifladen»</b> Frisch gebacken aus der Schwanenküche mit Sauerrahmglace	14
<b>Mousse au chocolat</b>	15
<b>Sorbet Colonel</b> Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	14
<b>Zwetschgen Sorbet</b> Zwei Kugeln Zwetschgensorbet mit viele Prune	14
<b>Rotwein-Zwetschgen</b> Lauwarm mit Zimtglace	18
<b>Coupe Nesselrode</b> Merengues, Schlagrahm, Vermicelles, Vanille Glace	16
<b>Vermicelles</b> Merengues und Schlagrahm	12.50

### HAUSGEMACHTE GLACE:

**Vanille**  
**Schokolade**  
**Sauerrahm**  
**Zimt**

Pro Kugel 4.50  
Mit Rahm + 1.50

### SORBET

**Zwetschgen**  
**Zitrone**