



## KALTE VORSPEISEN

### TARTAR DE BOEF

Rindstartar | Baguette | Butter

Auf Wunsch | Cognac, | Whisky | Calvados | Pommes frites

26/38

+5

### RANDEN CARPACCIO

Ziegen Frischkäse | Mango | Aceto Balsamico | Olivenöl

19

## SALATE

### BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

## SUPPEN

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteig-Haube überbacken

14

## WARME VORSPEISEN

### LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »

Burgunder Schnecken im Töpfli

6 Stück

17

12 Stück

29

## HAUPTGANG FISCH

<b>KABELJAU FILET</b>		43
Kürbispüree   Zitronen-Kräutersauce   Bratkartoffeln   geschmorte Tomaten		
<b>NORDATLANTIK-SEEZUNGE «SOLE MEUNIÈRE»</b>	pro 100 g	19.80
Brauner Butter   Kräuter   Bratkartoffeln   Blattspinat Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm		
<b>MOULES ET FRITES »</b>	250g	19
Pommes frites	750g	38
Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce		

## HAUPTGANG FLEISCH

<b>RINDSFILET 180g «LUCULLUS »</b>		56
nach altem Schwanenrezept   Pommes frites   Ofengemüse		
<b>RINDS ENTRECÔTE 180g »CAFÉ DE PARIS»</b>		48
Pommes frites   Ofengemüse		
<b>MISTKRATZERLI »SCHWEIZ»</b>		39
Aus dem Ofen (ca. 25 min. Zubereitungszeit) Zweierlei Saucen   Pommes frites		
<b>GESCHNETZELTE KALBSNIERLI</b>		39
Pommerysensauce   Cognac   Butternudeln		

## VEGETARISCH

<b>QUARK PIZOKEL «SCHWANEN ART»</b>		34
gratiniert   Gemüse   Mischpilze   Kräuter   Rahm   Roquefortkäse		
<b>RANDEN-RISOTTO</b>		32
Birnen   Roquefort   Marroni		

### SCHWANEN WOK

#### RIESENCREVETTEN

39

Pikantes Rotes Curry | Kokosmilch | Gemüse | Jasminreis

\*\*\*\*\*

#### RINDSFILETSTREIFEN

41

Pommerysensauce | Gemüse | Jasminreis



## WILDGERICHTE

### VORSPEISEN

**KÜRBIS MARONISUPPE** 15  
Hokaido | Ingwer | Chili

**NÜSSLISALAT** 16  
Gehackte Eier | Preiselbeer-Dressing | Maronistücke  
+ Wildschweinrohschinken 24

### HAUPTGANG FLEISCH

**WILDSCHWEINFILET KRÄUTERNUSSKRUSTE** 38  
Quitten-Chili-Confit | Quarkpizokel | Rotkraut | Maroni

**HIRSCHRACKS CRANBERRY-COGNACSAUCE** 42  
Kürbisrisotto | Rosenkohl | Safranbirne

**REHPFEFFER "SCHWANEN ART"** 38  
Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Safranbirne | Quarkpizokel

**HERBSTELLER:** 34  
Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Safranbirne | Quarkpizokel

WILDBEILAGEN: PORTION 9.00  
MARRONI PORTION: 5.00

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fleischherkunft:  
Metzgerei Angst AG, Zürich  
Rindfleisch: Australien Irland CH  
Schwein: CH  
Kalb CH  
Geflügel: CH, Frankreich  
Fisch: Dörig & Brändel  
Lachs: Irland, Schottland  
Meeresfrüchte / Crevetten: Vietnam, Zanderfisch / Wolfsbarsch Spanien  
Saibling: CH

Wild:  
Österreich / Neuseeland / CH / EU

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST





## ..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

<b>CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE</b> am Tisch flambiert	21
<b>APFELCHÜECHLI</b> Zimtzucker   Zimt Glace	14
<b>BIRNEN TARTE TARTIN</b> (ca. 10 min Wartezeit) Rum-Buttersauce   Murray River Salzflocken   Vanille Glace	16
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> frische Beeren   Creme Double	12
<b>CRÈME BRULÉE</b>	12
<b>VERMICELLES</b> Meringues   Rahm	11
<b>NESSELRODE</b> Meringues   Rahm   Vanille Glace	15

**\* C R E A T I O N \***  
**BADENER GIN-SORBET**  
1 Kugel 6.50

**GLACE:**

Vanille  
Schokolade  
Zimt

**HAUSGEMACHTES SORBET:**

Zwetschgen  
Apfel  
Glühweinsorbet

Pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 2.00