



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstatar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes frites	+5
GÄNSELEBER TERRINE	24
Schalotten-Feigen Chutney Salat Bouquet Baguette	
RANDEN CARPACCIO	19
Ziegen Frischkäse Mango Aceto Balsamico Olivenöl	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	
NÜSSLISALAT	16
Gehackte Eier Preiselbeer-Dressing	
+ Poulet Leber	22
+ Wildschweinrohschinken	24

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	
BOUILLABASSE	26
Französische Fischsuppe	

WARME VORSPEISEN

MARKKNOCHEN	14
mit knusprigem Guérande-Salz	
LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück 17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück 29

HAUPTGANG FISCH

ZANDERFILET IM SPECKMANTEL

Rahm-Sauerkraut | Jus Sauce | Pastinakenpüree

46

NORDATLANTIK-SEEZUNGE « SOLE MEUNIÈRE »

Brauner Butter | Lyoner Kartoffeln | Blattspinat

Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm

pro 100 g

19.80

MOULES ET FRITES »

Pommes frites

Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce

250g

750g

19

38

HAUPTGANG FLEISCH

RINDSFILET 160g « LUCULLUS »

nach altem Schwanenrezept | Pommes frites | Ofengemüse

+ eine Riesencrevette

56

9

RINDSFILET « STROGANOFF »

Rinderfilet geschnitten | Linguine

47

MISTKRATZERLI „SCHWEIZ“

Aus dem Ofen (ca. 25 min. Zubereitungszeit)

Sauce Tartar | Pommes frites

39

KANINCHEN-RÖMERTOPF

geschmort | Rotwein | Ofengemüse | Bramata-Polenta

39

KALBSKOTLETTE « MARCHAL »

Paniert | Salbeibutter | Tomaten-Linguine

58

VEGETARISCH

Jasminreis | Rotes Curry | Gemüse | Kokosmilch

32

SCHWANEN WOK

RIESENCREVETTEN

Leicht pikant! | Rotes Curry | Gemüse | Kokosmilch | Jasminreis

44

Beilagen: Linguine | Pommes frites | Lyoner Kartoffeln | Jasminreis | Polenta | Pastinakenpüree

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN NACH WUNSCH – PORTION 7.00

Bei Allergenen und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fleischherkunft

Metzgerei Angst AG, Zürich

Metzgerei Köferli AG, Döttingen

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



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert (nur drinnen)	21
APFELCHÜECHLI Zimtzucker ein Kugel Vanille Glace	16
ORANGEN-CREME BRULÉE	12
TIRAMISU Mango-Salat	12
MOUSSE AU CHOCOLAT Kumquat Kompott Crème Double	14
ZIMT PARFAIT Glühweinzwetschgen	14

*** CREATION***
BADENER GIN-SORBET

1 Kugel 6.50

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Zimt

HAUSGEMACHTES SORBET:

Zwetschgen
Apfel
Glühweinsorbet

Pro Kugel 4.50
Mit Rahm + 2.00