



KALTE VORSPEISEN

RINDS TARTAR	26 / 38
Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes frites	+5
FRISCHER TINTENFISCH « MEDITERRANE »	22
Pulpo hauchdünn geschnitten mariniert Artischockenherzen Olivenöl	
RANDEN CARPACIO	19
Ziegen Frischkäse Mango Aceto Balsamico Olivenöl	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	

SUPPEN

TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	
BOUILLABASSE	24
Fischsuppe nach «Schwanen Art»	

WARME VORSPEISEN

MARKKNOCHEN	17	
Fleur de sel Kräuter Salatboquet		
LES ESCARGOTS BEURRE D'AIL ET PERSIL	6 Stück	17
Schnecken im Töpfli Knoblauch-Petersilienbutter	12 Stück	32

HAUPTGANG FISCH

GEBRATENER LOUP DE MER UND POULPO		48
Tomaten Knoblauch Weissweinsud		
NORDATLANTIK-SEEZUNGE « SOLE MEUNIÈRE »	pro 100 g	19.80
Braune Butter Lyoner Kartoffeln Blattspinat Je nach Fang, zwischen 300 und 400 Gramm		
MOULES ET FRITES	250g	22
Pommes frites	750g	38
Kräuter - Weissweinsud		

SCHWANEN WOK

RIESENCREVETTEN

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

44

HAUPTGANG FLEISCH

RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS 180 gr. « CAFÉ DE PARIS »	52
Pommes frites Gemüse	
KALBSSCHNITZEL (CH) « GLARNER ART »	46
Schabziger Sauce Weissweinsud Gemüse	
KALBSLEBERLI (CH) « LUZERNER ART »	45
Apfel Calvados Röstzwiebeln Butterrösti	
KALBSPAILLARD (CH) « WAADTLÄNDER ART »	44
Pommes frites Gemüse Zitronensauce	
HÄFELICHABIS « INNERSCHWYZER ART »	42
Eintopf Schweins-Lammfleisch geschmort Weisskabis Kartoffeln	
KALBSGESCHNETZELTES (CH) ORIGINAL « ZÜRCHER ART »	47
Kalbsnierli Kalbsbäggli Weissweinsud-Champignon-Rahmsauce Butterrösti	
MISTKRATZERLI « SCHWEIZ »	39
knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 25 min. Zubereitungszeit) zweierlei Sauce Pommes frites	
PENNE « SCHWANEN »	38
nach einem Schwanen Rezept Kalbfleisch	

VEGETARISCH

BLÄTTERTEIG PASTETLI GEMÜSE-RÄUCHERTOFU	34
Erbsen Reis Weissweinsud-Rahmsauce	

Beilagen: Reis | Pommes frites | Butterrösti | Risotto | Lyoner Kartoffeln | Jasminreis

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 7.00 | Gemüse Beilagen 9.00

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fleischherkunft:

Metzgerei Angst AG, Zürich, Metzgerei Köferli AG, Döttingen

Rind: CH, Australien, Irland

Schwein; Kalb CH

Geflügel: CH, Frankreich, Österreich, Ungarn

Fisch: Dörig & Brändel, Lachs: Irland, Schottland

Meeresfrüchte: Italien, Frankreich

Crevetten: Nordatlantik

Wolfsbarsch: Atlantik, Spanien



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
PANNA COTTA Frische Erdbeeren	11
CRÊMESCHNITTE Baileyscrème Erdbeeren Café Glace	16
TOGGENBURGER SCHLORZIFLADEN Birnenweggenfüllung Rahmhaube	12
MOUSSE AU CHOCOLAT Mascarpone Spiegel	12

*** C R E A T I O N ***
BADENER GIN-SORBET

1 Kugel 6.50

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Café

HAUSGEMACHTES SORBET:

Zwetschgen
Apfel
Zitrone
Basilikum

Pro Kugel 4.50
Mit Rahm + 2.00
Schokoladensauce + 2.00