



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	
FRISCHES LACHS TARTAR	26
Spargel-Kräuter-Salat	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	

SUPPEN

TRADITIONELLE FRÄNZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	
BOUILLABAISSE	24
Fischsuppe nach «Schwanen Art»	
TÄGESSUPPE	11
Spargelcremesuppe	
Lachsstreifen	+5

WÄRME VORSPEISEN

MÄRKKNOCHE	17
Fleur de sel Kräuter Salatboquet	
SCHNECKEN IM TÖPFLI	17
Knoblauch-Petersilienbutter	12 Stück 32



HAUPTGANG FISCH

LACHSSTEAK «EXKLUSIVE» Riesen Crevetten Spargeln Frühlings-Bratkartoffeln Safransauce	47
NORDATLANTIK-SEEZUNGE «SOLE MEUNIÈRE» Braune Butter Frühlingskartoffeln Blattspinat Je nach Fang, zwischen 300 und 450 Gramm	pro 100 g 19.80
MOULES ET FRITES Pommes frites Kräuter-Weissweinsud	250g 750g 22 38

S C H W Ä B E N W O K F I S C H

R I E S E N C R E V E T T E N

Leicht pikant! | Rotes Curry | Gemüse | Kokosmilch | Jasminreis
44

F L E I S C H

R I N D S F I L E T S T R E I F E N «D I J O N»

Rindsfiletstreifen | Dijon-Senfsauce | Jasmin Reis | Gemüse
42

HAUPTGANG FLEISCH

R I N D S F I L E T «L U C U L L U S» nach altem Schwanenrezept Kartoffelgratin Weisse und Grüne Spargeln + eine Riesencrevette	56 11
K A L B S S C H N I T Z E L M O R C H E L - R A H M S A U C E Grüne und Weisse Spargeln Frühlings Bratkartoffeln	48
A L P E N M I L C H L A M M H U F T Kartoffelgratin Spargeln Rosmarinjus	42
M I S T K R Ä T Z E R L I «S C H W E I Z» knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 25 -30 min. Zubereitungszeit) zweierlei Sauce Pommes frites	39
B A R B A R I E E N T E N B R U S T À L ' O R A N G E Grüne Nudeln Spargelragout	41

V E G E T A R I S C H

B Ä R L A U C H W E I S S W E I N - R I S O T T O Mascarino Grüne und weisse Spargeln Datterino	34
Beilagen: Pommes frites Frühlingskartoffeln Grüne nudeln Kartoffelgratin	
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 7.00 Gemüse Beilagen 9.00 nur mit weissem Spargeln Aufpreis 9.00	

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



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE
am Tisch (flambiert nur drinnen)

22

PANNA COTTA
Frische Erdbeeren

11

SCHOGGI CHÜECHLI
Flüssigen kern | Joghurt Glace

11

FRISCHE ERDBEEREN
1 Kugel nach Wahl

9

+4.50

MOUSSE AU CHOCOLAT
Mascarpone Spiegel

12

* C R E A T I O N *

BÄDENER GIN-SORBET

1 Kugel 6.50

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Café
Joghurt

HAUSGEMACHTES SORBET:

Zwetschgen
Apfel
Zitrone
Basilikum

Pro Kugel 4.50
Mit Rahm + 2.00
Schokoladensauce + 2.00

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWS