



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 FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	
BOUILLABASSE	24
Fischsuppe nach «Schwanen Art»	
TAGESSUPPE	11
Spargelcremesuppe	
Lachsstreifen	+5

WARME VORSPEISEN

MARKKNOCHEN	17
Fleur de sel Kräuter Salatboquet	
SCHNECKEN IM TÖPFLI	6 Stück 17
Knoblauch-Petersilienbutter	12 Stück 32

HAUPTGANG FISCH

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

SCHWANEN WOK

FISCH

RIESENCREVETTEN

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

FLEISCH

RINDSFILETSTREIFEN «DIJON»

Rindsfiletstreifen | Dijon-Senfsauce | Jasmin Reis | Gemüse
42

HAUPTGANG FLEISCH

RINDSFILET «LUCULLUS»	56
nach altem Schwanenrezept Kartoffelgratin Weisse und Grüne Spargeln + eine Riesencrevette	
	11
KALBSSCHNITZEL MORCHEL- RAHMSAUCE	48
Grüne und Weisse Spargeln Frühlings Bratkartoffeln	
ALPEN MILCHLAMMHUFT	42
Kartoffelgratin Spargeln Rosmarinjus	
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»	39
knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 25 -30 min. Zubereitungszeit) zweierlei Sauce Pommes frites	
BARBARIE ENTENBRUST À L'ORANGE	41
Grüne Nudeln Spargelraguot	

VEGETARISCH

BÄRLAUCH WEISSWEIN-RISOTTO	34
Mascarino Grüne und weisse Spargeln Datterino	

Beilagen: | Pommes frites | Frühlingskartoffeln | Grüne nudeln | Kartoffelgratin
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 7.00 | Gemüse Beilagen 9.00 | nur mit Weissm 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 ***
BADENER 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