



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF

Rindstartar | Baguette | Butter

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

26/38

+5

GEBEIZTER LACHS MIT GIN

Quark-Meerrettich Dipp | Salatbouquet | Kapern | Kräuter Muffin

26

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

NÜSSLISALAT

Trauben | Croutons | Eier | Feigensenf Dressing

16

SUPPEN

GERSTENSUPPE « ENGADINER ART »

18

TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteig-Haube überbacken

14

WARME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »

Burgunder Schnecken im Töpfl

6 Stück

12 Stück

17

32

MARKKNOCHEN

Fleur de Sel | Kräuter | Salat bouquet

19



HAUPTGANG FISCH

| | | | |
|---|-----------|-------|----|
| BOUILLABASSE « MARSEILLE » | | | 52 |
| Fischsuppe nach « Schwanen Art » | | | |
| HEILBUTTFILET | | | 47 |
| Safransauce Bratkartoffeln Blattspint | | | |
| + Riesencrevette | | | |
| « MOULES ET FRITES » | Vorspeise | 250g. | 24 |
| Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce | | 750g. | 38 |

HAUPTGANG FLEISCH

| | | | |
|---|--|--|----|
| RINDSFILET « LUCULLUS » | | | 57 |
| Nach altem Schwanen Rezept | | | |
| Pommes Frites Ofengemüse | | | |
| + Riesencrevette | | | |
| KALBSNIERLI « DIJON » | | | 46 |
| Butternudeln Ofengemüse | | | |
| « CHALBSCHOPFBÄGGLI » ZART GESCHMORT | | | 49 |
| Mascarponepolenta Ofengemüse Merlot Preiselbeeren | | | |
| MISTKRATZERLI „ SCHWEIZ “ | | | 39 |
| Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) | | | |
| zweierlei Saucen Pommes frites | | | |

VEGETARISCH

| | | | |
|-------------------------------|--|--|----|
| FRISCHE TEIGWÄREN | | | 34 |
| Mischpilze Kräuterrahmsauce | | | |

WOK SPECIAL

RINDSFILETSTREIFEN SÜSS-SAUER

48

Wok Gemüse | Chili | Jasmin Reis | Ananas

Beilagen: Pommesfrites | Jasmin Reis | Nudeln | Ofengemüse | Mascarponepolenta | Bratkartoffeln | Blattspinat

** Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 8.-*

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00.-

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fleischherkunft:

Metzgerei Angst AG, Zürich

Rindfleisch: Australien Irland CH

Kalb CH

Geflügel: CH, Frankreich

Fisch: Dörig & Brändel

Heilbutt: Nordatlantik Norwegen

Meeresfrüchte / Crevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWS



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

| | |
|---|----|
| CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert | 22 |
| APFELRINGE GEBACKEN Zimtzucker Vanille Glace | 14 |
| SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN Vanille Glace Rahm | 16 |
| MOSSE AU CHOCOLAT Doppelrahm Portwein-Feigen | 14 |
| SCHWANEN CHEESECAKE mit Blaubeerenkompott | 16 |

EISKAFFEE NACH WIENER ART

12

2 Kugeln Vanille | Rahm | Espresso

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

HAUSGEMACHTES SORBET:

Orangensorbet
Apfel
Zwetschgen
Zitrone

| | |
|------------------|--------|
| Pro Kugel | + 4.50 |
| Mit Rahm | + 2.00 |
| Schokoladensauce | + 2.50 |