



## KALTE VORSPEISEN

<b>TARTAR DE BOEF</b> Rindstartar   Baguette   Butter auf Wunsch   Cognac,   Whisky   Calvados   Pommes frites	26/38 +5
<b>ZARTES OKTOPUS-CARPACCIO</b> Artischockenherzen   Mango Würfel	24
<b>LACHS TARTAR « EXKLUSIVE »</b> Frischlachs   Avocado Riesencrevette auf Wunsch	22/34 +8

## SALATE

<b>BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT</b> Sauce nach Wahl   Französisch oder Italienisch	13
<b>GOLDAPFELSALAT</b> Tomatenscheiben   Ziegenfrischkäse Olivenöl   Basilikum   geröstete Pinienkernen	21

## SUPPEN

<b>TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b> Blätterteig-Haube überbacken	14
<b>GAZPACHO «ANDALUSE»</b> Kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe	12

## WÄRME VORSPEISEN

<b>LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »</b> Burgunder Schnecken im Töpfli	6 Stück 12 Stück	17 32
<b>FALSCHES SCHNECKEN</b> Rindsfilet Würfel »Café de Paris« überbacken		24



## HAUPTGANG FISCH

<b>LOUP DE MER</b>			47
Wolfsbarschfilet   Riesencrevette   Eierschwämmli   Erbsenkartoffelstampf			
<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b>			45
Schwarzwurzel a la Cremé   Erbsenkartoffelstampf			
<b>« MOULES ET FRITES »</b>	Vorspeise	250g	24
Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce		750g	38

## HAUPTGANG FLEISCH

<b>RINDSFILET «LUKULLUS»</b>			56
Trüffelpommes   Gemüse			
Auf Wunsch Riesencrevette +8			
<b>PAILLARD DE VEAU</b>			44
Zitronen-Butterjus   Tagliolini   Gemüse			
<b>KALBSKOPF-BÄCKCHEN GESCHMORT</b>			45
Bramata Polenta   Rotweinsauce   Gemüse			
<b>MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»</b>			39
Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit)			
Zweierleisaucen   Pommes frites oder Trüffelpommes			

## VEGETARISCH

<b>BRAMATA-POLENTA</b>			34
Eierschwämmli-Rahmsauce   paniierter Brie			
<b>FRISCHE TAGLIOLINI</b>			32
Eierschwämmli   Kräutern   Tomaten   Weissweinrahmsauce			

Auf Wunsch werden alle Fleisch- und Fischgerichte mit einem sommerlichen Blatt-Salat und frischer Melone serviert.

### WOK SPEZIAL «SCHWANEN»

Tagliolini | Riesencrevette | Meeresfrüchte | Sojasauce | Ingwer | Chili

44

Beilagen: Pommes frites | Bramata Polenta | Erbsenkartoffelstampf | Tagliolini

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

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

#### Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien  
 Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH  
 Lamm: Neuseeland | Australien  
 Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark  
 Fisch: Nordatlantik | Italien | Griechenland  
 Meeresfrüchte: Crevetten | Vietnam  
 Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MWST



## ..... DER SÜßE ABSCHLUSS

<b>CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE</b> am Tisch flambiert (nur drinnen)	22
<b>ROTWEIN ZWETSCHGEN</b> Vanille Glace	14
<b>SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN</b> Vanille Glace   Rahm	16
<b>TOBLERONE MOUSSE</b> Rum Kumquats	14
<b>SCHWANEN CHEESECAKE</b> mit Blaubeerenkompott	16

<b>EISKAFFEE NACH WIENER ART</b> 12
--

**GLACE:**

Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Sauerrahm  
Café

**SORBET:**

Apfel  
Zwetschgen  
Zitrone

Pro Kugel	+4.50
Mit Rahm	+2.00
Schokosauce	+2.50

Vodka	+5.00
Vielle Prune	+5.00
Calvados	+5.00