



KALTE VORSPEISEN

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

SALATE

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

SUPPEN

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

WÄRME VORSPEISEN

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



HAUPTGANG FISCH

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

HAUPTGANG FLEISCH

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

VEGETARISCH

BRAMATA-POLENTA			34
Eierschwämmli-Rahmsauce paniierter Brie			
FRISCHE TAGLIOLINI			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

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

EISKAFFEE NACH WIENER ART 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