



Wir wünschen einen guten Appetit.

Manuel Böhler & Dominik Ridinger



“SCHWANEN” STULLE

geräucherter Lachs auf gerösteten
Baguettescheiben mit Avocado und
gebratenem Wachtelei 11.00

Mi, Gl, Ei, Fi

GEGRILLTE PEPERONI

in Olivenöl gebraten mit Knoblauchdip,
dazu Baguette 8.50

Mi, Gl, V

GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

mit Garnelen und Avocado 12.00

Gl, Sc, Kr

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST

auf Rucola-Salat mit Frühlingszwiebeln 9.00

Mi

KLEINER BEILAGENSALAT

6.00

Sf, 7, 11, V+

VORSPEISENPLATTE

Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen
ab zwei Personen p. P. 10.50

Mi, Gl, Ei

Für den kleinen Hunger

WURSTSALAT

dazu Pommes frites 13.50

Sf

OFENKARTOFFEL

gefüllt mit Kräuterquark, dazu Salat 13.00

mit gebratenem Gemüse +2.50

gebratenen Garnelen +4.50

Mi, Sf, Sc

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten, Oliven und Peperoni,

dazu Kräuterbaguette 11.00

Gl, V

Salate

SALAT HÄHNCHEN

in Sesambutter gebraten 16.00

Ei, Sf, Se

SALAT ROASTBEEF

mit gebratenen Zwiebeln und gekochtem Ei 18.00

Ei, Sf

SALAT GARNELEN

mit gebratenem grünen Spargel

und Tomatenwürfel 16.00

Sf, Sc

Fleisch

SCHWANEN BURGER

mit Rinderhackfleisch, Tomaten, sauren Gurken, Käse, Eisbergsalat, Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce dazu Wedges mit Knoblauch Dip 14.00

Mi, Gl, Sf, Se, Ei, 2

doppelt Rinderhackfleisch + 4.00

BURGER JALAPEÑO

mit Tomaten, Jalapeños, gratiniert mit geschmorten Zwiebeln und Cheddar 16.00

Mi, Gl, Sf, Se, Ei, 2

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 220g

mit Wahl aus:

gebratenen Zwiebeln,

Kräuterbutter oder

Pfeffersauce,

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und Beilagensalat 27.00

Sf, Gl

SCHNITZEL "WIENER ART"

dazu Pommes frites und Beilagensalat 17.00

Gl, Ei, Mi

PFEFFERSCHNITZEL

mit Rahmsauce vom grünen Pfeffer,

dazu Pommes frites und Beilagensalat 19.00

Gl, Ei, Mi

CHAMPIGNONSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce,

dazu Spätzle und Beilagensalat 19.00

Gl, Ei, Mi, 4

CORDON BLEU

dazu Gemüse der Sasion und Kroketten 23.00

Gl, Ei, Mi, 2, 4

HAUPTESSEN

Fisch

GRATINIERTES LACHSFILET

mit einer Tomatenkruste dazu

Basilikum-Rahm-Spaghetti 22.00

Fi, Gl, Mi

GEBRATENES KABELJAUFILET

dazu Zuckerschoten-Paprika-Risotto 19.00

Mi, Gl, Fi

Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE

mit Zwiebeln

dazu gemischte Blattsalate 13.00

Gl, Mi, Ei, V

PILZ-RISOTTO

mit gerösteten Walnüssen und

karamelierten Birnenspalten 17.00

Gl, Mi, Ei, V

VEGGIE BURGER

auf Gemüsebasis mit hausgemachter Burgersauce,

dazu Wedges 16.00

Gl, V

VEGGIE LINSENBOLOGNESE

mit Spaghetti,

dazu Tomaten-Pesto-Salat 15.00

Gl, V+



GEFÜLLTER CRÊPE

mit Apfelkompott und Vanilleeis 7.50

Mi, Ei, Gl, V

SCHOKOBROWNIE

mit Haselnusseis, Vanille-Sauerkirschen und
Sahne 9.00

Mi, Ei, Gl, V

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5.00

Mi, V

DESSERT