



SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

Speisekarte Spätsommer 2017

Hotel / Taverne Schwan, Horgen

Herrlich willkommen!

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie im geschichtsträchtigen Schwan begrüßen zu dürfen. Ein Haus, dessen Grundmauern ins 15. Jahrhundert zurück datieren und schon seit jeher dem Gast eine offene Tür als Ort zum Verweilen geboten haben.

Heutzutage müssen unsere Gäste ihr Tavernen-Recht nicht mehr «verdienen», wir empfangen Sie als gleichwertigen Partner, der dem Genuss und den angenehmen Dingen zugetan ist.

Die Verbindung von Tradition und Moderne bringen wir in unserem Wirken zum Ausdruck. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und sind stolz, Sie zu unserer Gästefamilie zählen zu dürfen!

Feste, Feiern und Jubiläen

Haben Sie etwas zu feiern? Möchten Sie Freunde oder Familie zu einem guten Essen einladen? Wir bieten im Restaurant Platz für bis zu 80 Personen und können in unseren romantischen Zimmern bis zu 40 Gäste beherbergen. Wir beraten Sie gerne persönlich, oder senden Sie uns eine E-Mail an welcome@hotel-schwan.ch.

Olivenöl DONVITO

Die ehemalige Schwan Besitzerfamilie Esposito produziert seit Generationen feinstes Olivenöl in ihrer Heimat Apulien. In 2013 und 2014 erreichte das Öl die höchste Auszeichnung Italiens: Den L'Oro d'Italia.

Eine Vielzahl unserer Gerichte wird mit DONVITO Olio extra vergine aus dieser Produktion zubereitet. Die Produkte können im Schwan erworben werden.

Ihre Gastgeber

Nikola Mlinarevic – Küchenchef, Luigi – Chef de Partie,
Goran – Chef de partie, Dekh – Küchenhilfe
Herwig Haller – Chef de Service, Cristina – Chef de Rang
Christiane – Chef de Rang, Patrizia – Service & Frühstück
Andrea Sussbauer – Betriebsassistentin, Linda Grädel – Administration & Service
Silvia Nussbaumer – Reception & Service
Fatima & Valentina – Etage, Tamara – Hofa EFZ
Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Fleisch und Fischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz, Wursterzeugnisse: Italien
Fisch: Schweiz, Frankreich, Krustentiere & Thuna: Vietnam

Sommerboten

Insalata della nonna

Erfrischender Avocado - Mango Salat mit Mozzarella, verfeinert mit Basilikumöl, Chilistreifen und frischer Pfefferminze

18 / 28

Vitello Tonnato

Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, begleitet von unserer hausgemachten Thunfischsauce

22 / 29

Zuppa della Casa

Sämige Pilzcremesuppe

12

Taglierini ai Funghi

Hausgemachte Taglierini mit frischen Eierschwämmli und Kräutern

25 / 35

Schwan Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit einem grossen Salatbouquet

42

Bistecca di Tonno

Kurz auf dem Grill angebratenes rosa Thunfischsteak auf einem Gemüsejuliennebett, nappiert mit Aceto Balsamico Creme

46

T-Bone di Vitello

Kalbs T-Bone Steak (ca 400g mit Knochen) mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Grillgemüse von Zucchini, Aubergine und Peperoni

56

Weingenuss

Die perfekten Begleiter im Offenausschank

pro dl / Flasche

Weisser Zweigelt, Franz Pichler, Wachau (A) - weiss

9 / 54

Zweigelt

Ja es gibt sie noch die verrückten Winzer! Eigens für die Schweiz hat Pichler einen Federweiss aus Zweigelt gemacht, gerade mal 1000 Flaschen davon gibt's und wo kann man es trinken? Selbstverständlich bei uns! Perfekt für warme Tage, erfrischend und überraschend – einfach eine richtige Trouvaille zum Spass haben!

Monsordo Rosso, Ceretto, Piemont / Langhe (I) – rot aus der Magnumflasche

11 / 159

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ein frecher, moderner Wein aus dem Piemont der noch so manchen Kritiker zu überzeugen vermochte. Er verführt eher die Frauen, ist aber ganz sicher auch ein männertauglicher Wein der hervorragend zum T-Bone Steak, oder dem schwindenden Sommer passt – Kein Trüffel, kein Barolo einfach das Piemont einmal anders geniessen.

Le menu

Premier plat

Erfrischender Avocado - Mango Salat mit Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumöl, Chilistreifen und frischer Pfefferminze



Deuxième plat

Sämige Pilzcremesuppe



Troisième plat

Hausgemachte Taglierini mit frischen Eierschwämmli und Kräutern



Quatrième plat

Kurz auf dem Grill angebratenes rosa Thunfischsteak auf einem Gemüsejuliennebett, nappiert
mit Aceto Balsamico Creme

oder

Involtini vom Kalb mit Gorgonzolasauce, serviert mit Safranrisotto



Cinquième plat

Panna Cotta mit Himbeersauce

oder

Käseauswahl von der Käserei Bannwart in Oberrieden



3 Gänge: 79

4 Gänge: 95

5 Gänge: 105

Weinbegleitung pro dl CHF 12

Fragen Sie uns nach der passenden Weinbegleitung zu Ihrem Menü,
gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Begleitung zusammen.

Salate

Insalata verde

Arrangement von verschiedenen Blattsalaten mit Tomate und Gurke
dazu unser hausgemachtes italienisches Dressing 12

Insalata Caprese

Tomaten und Büffelmozzarella aromatisiert mit DONVITO Basilikumöl 16

Insalata di Formentino

Nüsslersalat mit Ei / und Speck 16 / 18

Vorspeisen

Antipasto all'Italiana

Aromatisch marinierter Meeresfrüchtesalat, grillierte Auberginen,
Zucchini, Parmesan und Parma Schinken 21 / 26

Crostini misti

Geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken, marinierten Steinpilzen
und aromatisierten Tomatenwürfeln 16

Carpacci

Die einzelnen Carpacci können auch als Hauptgang bestellt werden (Zuschlag CHF 8)

Schwanen-Symphonie

Dreierlei kleine Carpacci serviert auf der Etagère:
Carpaccio di Polipo, Carpaccio di Manzo und Carpaccio di Tonno 27

Carpaccio Fantasia Nikola

Zartes Carpaccio vom Rind, kombiniert mit Steinpilzen und
Riesencrevette 31

Carpaccio di Manzo

Fein mariniertes Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und
DONVITO Olivenöl extra vergine 25

Carpaccio di Tonno

Carpaccio vom Thunfisch mit Fenchel, Kräutern und DONVITO
Limonenöl 25

Carpaccio di Polipo

Octopus Carpaccio mit grünen Bohnen, Zwiebeln und Tomate-
Concassé 21

Suppen

Crema di Pomodoro

Die klassische Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe mit Sahne-Haube 11

Crema di Curry con Coco

Delikate Curry-Crèmesuppe mit Kokosmilch 11

Zuppa di Pesce

Fischsuppe mit Safran nach Art des Küchenchefs 16 / 29

Pasta fatta in casa

Diese Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden (Reduktion CHF 4)

Gnocchi al Pesto

Hausgemachte Gnocchi an einer sämigen Pestorahmsauce und frisch geriebenem Parmesan, aromatisiert mit DONVITO Knoblauch & Basilikum-Olivenöl 24

Malfatti

Pochierte, luftige Gnocchi-Kreation aus Spinat und Ricotta, auf einer sämigen Tomatensauce, verfeinert mit brauner Butter und Parmesan 28

Tris di Pasta

Auswahl von drei auf verschiedene Arten zubereitete Teigwaren, für die Liebhaber variantenreicher Küche 35

Fettuccine mediterranee

Bandnudeln mit hausgemachter Olivenpatè, Kirschtomaten, Rucola und DONVITO-Aceto Balsamico invecchiato 27

Taglierini con Gamberoni

Feine, hausgemachte Nudeln mit Riesenkrevetten, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern 37

Taglierini Aglio, Olio e Peperoncino

Hausgemachte Taglierini mit geröstetem Knoblauch, aromatisiert mit DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino 25

Ravioli Nikola (auch bekannt aus Mini Beiz – Dini Beiz)

Hauchdünne Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter, Cherrytomaten und frisch geriebenem Parmesan 32

Tagliatelle Calabrese

Nudeln nach kalabrischem Rezept mit Rind- und Kalbfleischwürfeln, Tomaten, Rahm, frischen Pilzen und Peperoni 36

Unsere Teigwaren werden von unserem Küchenteam nach hauseigenem Tavernen-Rezept hergestellt.

Fisch

Piatto di Pesce

Frisch gebratenes Zanderfilet serviert mit Spinat und Wildreis 48

Sogliola*

Ganze gebratene Seezunge vom Grill 54
aromatisiert mit DONVITO-Limonenöl

Gamberoni vom Grill*

serviert mit Kräuterbutter 41 / 49

Gamberoni alla Livornese*, mit Tomatenwürfeln, Weisswein, 41 / 49
frischen Kräutern und DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino

Fleisch

Saltimbocca alla Romana*

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Marsala-Reduktion 43

Fegato di Vitello alla Veneziana*

In Butter gebratene Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln und Salbei 39

Medaglioni di Vitello al Limone*

Zarte Kalbsmedaillons an einer Zitronensauce 43

Controfiletto di Manzo*

Rindsentrecôte (180g) tranchiert mit Kräuterbutter auf Rucolabett 47
mit Aceto Balsamico nappiert

Medaglioni di Vitello ai Porcini*

Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen 46

Filetto di Manzo al Pepe Verde*

Rindsfilet (200g) an grüner Pfeffersauce mit Gemüsebouquet 58

***Beilage nach Wahl** (eine Beilage inklusive)

Risotto, Trockenreis, hausgemachte Taglierini, Rösti, Bratkartoffeln, 5
Blattspinat, saisonales Gemüse

Klassiker

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit frischer Rösti 41

Stroganoff

Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce serviert mit 49
hausgemachten Taglierini

Dessert

Tiramisù Der Klassiker – mit Mascarponecreme und Löffelbiscuit	13
Frische hausgemachte Apfeltarte mit Vanilleeis und Rahm	16
Zuccotto – die Schwan Spezialität Parfait mit Creme Patisserie – Füllung, Amarenakirschen und Amaretto	15
Mousse au chocolat Dunkles, hausgemachtes Schokoladenmousse	13
Karamelköppli , garniert mit Rahm	11
Panna Cotta , serviert mit Himbeersauce	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit 1 Kugel Stracciatella Eis und Rahm	12
Semifreddo al Torroncino Ein piemontesisches Halbgefrorenes mit Nougat	14
Eis und Sorbetaromen Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Karamel, Mokka, Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Zwetschge	pro Kugel 3.50
mit Rahm	1.50
mit Schuss (zum Beispiel Vodka, Amaretto oder Prosecco)	6

Käse

Käseteller (3 Stück / 5 Stück) Unsere Käse beziehen wir vom Käse Bannwart in Oberrieden:	12 / 18
<i>Brillant Savarin</i>	Doppelrahmkäse aus Rohmilch
<i>Camembert</i>	Weichkäse aus Rohmilch, rezent
<i>Montagnard</i>	Weichkäse aus Bergmilch, aromatisch
<i>Grigiotto</i>	halbharter Grauschimmelkäse mit Naturrinde, mild
<i>Chällerhocker</i>	gereifter Hartkäse aus Rohmilch, würzig

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer