



SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

Speisekarte Spätherbst 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.



Ihre Gastgeber

Nikola Mlinarevic – Küchenchef, Sascha Brubacher – Souschef, 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,
Linda Grädel – Betriebsassistentin, Jana Janikova – Stv Betriebsassistentin,
Rebecca Violi – Hotelfachfrau, 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: Vietnam, Reh: Österreich, Slowenien

Herbstgerichte

Carpaccio di Vitello al Tartufo

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, aromatisiert mit DONVITO Trüffelöl 25 / 32

Cremige Kartoffelsuppe*

verfeinert mit DONVITO Trüffelöl und weissem Trüffel 16

Hausgemachte Taglierini*

mit unserer legendären Trüffelrahmsauce und weissem Alba Trüffel 39 / 49

Trüffel-Ravioli

Unsere klassischen Ravioli Nikola mit Kalbfleischfüllung an Trüffelrahmsauce, auf Wunsch mit frisch gehobeltem weissem Alba Trüffel 28 / 34

Medaglioni di Vitello al Tartufo

Zarte Kalbsmedaillons an unserer legendären Trüffelrahmsauce, serviert mit hausgemachten Tagliatelle, auf Wunsch mit frisch gehobeltem weissem Alba Trüffel 47

Rehrücken (ab 2 Personen) – am Tisch tranchiert

mit Wildrahmsauce und handgeschabten Spätzle, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut, Maroni und Äpfeln pro Person 59

Frischer weisser Trüffel aus Alba

Das weisse Gold ist leider dieses Jahr im Piemont eher spärlich anzutreffen, deshalb die verhältnismässig hohen Preise. Gerne verfeinern wir Ihnen Ihr Gericht am Tisch mit frisch gehobeltem weissem Trüffel. pro Gramm 12

** bei diesen Gerichten ist der Trüffel bereits inklusive*

Weingenuss

Die perfekten Begleiter im Offenausschank pro dl / Flasche

In der Trüffelsaison zieht es uns immer ins Piemont. Wir haben für Euch einen Weisswein der Cascina Chicco und zwei Rotweine von Renato Corino ausgesucht. Charakteristisch, leicht trocken und mit wundervollen Aromen gesegnet ist neben dem Trüffel auch der Wein. Und weil die beiden Rotweine so schön sind und wir uns nicht entscheiden konnten, haben wir dieses Mal einfach beide in den Offenausschank genommen. Wohl bekommst!

Roero Arneis, Cascina Chicco, Piemont (I) – weiss, 2016 8 / 56
100% Roero Arneis

Nebbiolo d'Alba, Renato Corino, Piemont (I) – rot, 2015 9 / 63
100% Nebbiolo

Barolo Arborina – Einzellage, Renato Corino, Piemont (I) – rot, 2015 13 / 89
100% Nebbiolo – 3 Gambero Rosso / 93 Parker Punkte

Le menu

Premier plat

Prosciutto San Daniele aromatisiert mit DONVITO Trüffelöl
Nebbiolo d'Alba, Renato Corino (I) - 9.00



Deuxième plat

Cremige Kartoffelsuppe
verfeinert mit DONVITO Trüffelöl und weissem Trüffel
Barbera d'Alba, Renato Corino (I) - 8.50



Troisième plat

Hausgemachte Ravioli Nikola mit Kalbfleischfüllung
an unserer legendären Trüffelrahmsauce
Chardonnay 234, Bodegas Enate (ES) - 7.50



Quatrième plat

Duo vom Rindsfilet- und Kalbshuftmedaillon an Trüffelrahmsauce
begleitet von hausgemachten Taglierini und einem Gemüsebouquet
Barolo Arborina (Einzellage), Renato Corino (I) - 13.00

oder ab 2 Personen

Rehrücken
mit den klassischen Wildbeilagen
Monte Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro (PT) - 9.00



Cinquième plat

Herbstliches Zwetschgen Tiramisù mit Zwetschgen-Sorbet
Taittinger Nocturne - sec, Champagne Taittinger (F) - 13.00

oder

Käseauswahl von der Käserei Bannwart in Oberrieden
Pinot Blanc, Familie Trimbach (F) - 8.00



3 Gänge: 79

4 Gänge: 95

5 Gänge: 105

Weinbegleitung

Gerne stellen wir Ihnen persönlich unsere Weinempfehlung für das Menü vor.
Die oben angegebenen Preise verstehen sich pro dl

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 kalabischem 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,
frischen Kräutern und DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino 41 / 49

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
mit Aceto Balsamico nappiert 47

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,
Blattspinat, saisonales Gemüse 5

Klassiker

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit frischer Rösti 41

Stroganoff

Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce serviert mit
hausgemachten Taglierini 49

Dessert

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm 14

Tiramisù

Der Klassiker – mit Mascarponecreme und Löffelbisquit 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

Karamelköpflì, garniert mit Rahm

11

Panna Cotta, serviert mit Himbeersauce

11

Lauwarmer Schokoladenkuchen

serviert mit 1 Kugel Stracciatella Eis und Rahm 12

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)

Unseren Käse beziehen wir vom Käse Bannwart in Oberrieden: 12 / 18

Brillat Savarin

Doppelrahmkäse aus Rohmilch

Camembert

Weichkäse aus Rohmilch, rezent

Montagnard

Weichkäse aus Bergmilch, aromatisch

Grigiotto

halbharter Grauschimmelkäse mit Naturrinde, mild

Chällerhocker

gereifter Hartkäse aus Rohmilch, würzig