

Tagesmenü

Samstag, 23. September 2017

Die Menüs

Menü Business

Arrosto Tonnato

Kalbs Medaillons an Gorgonzola-Sauce
mit Safranrisotto und Broccoli

Dessertvariation oder kleine Käseauswahl

45 / 40 ohne Dessert

Menü Uno

Pilz-Lauchcremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Spaghetti all Pollo Tartuffo

22

Menü Due

Pilz-Lauchcremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Bistecca Tyrolese mit gebackenen Zwiebelringen
dazu frisches Gemüse und Risotto

31

Menü Vegetariano

Pilz-Lauchcremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Bunte Gemüse- Variation mit Tagesbeilage

22

Die Weine

Weisser Zweigelt,

Franz Pichler,
Wachau (Österreich)
Zweigelt – Federweiss

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!

1dl / 9

Monsordo Rosso,

Ceretto,
Piemont (Italien)
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.

1dl / 11

Bleiben Sie informiert auf Facebook
www.facebook.com/schwanhorgen

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

044 725 52 52
Hotel & Taverne Schwan, Horgen