

# Tagesmenü

Montag, 22. Januar 2018

## Die Menüs

### Menü Business

Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli  
an Tomatenrahmsauce

Kalbsmedaillons mit Käserahmsauce  
begleitet von Safranrisotto und Gemüsebouquet

40

### Vorspeisen

Hausgemachte Minestrone

Kleiner gemischter Salat  
mit unserem italienischen Hausdressing

oder

die Vorspeise aus dem Business Menü

+7

### Hauptgänge

Preise inklusive Suppe oder Salat

Süsskartoffel-Gnocchi an Ricottarahmsauce  
mit Kohlrabistreifen

oder

vegetarischer Teller mit Gemüsebeilage

22

Schweins-Saltimbocca  
serviert mit Weissweinrisotto

31

### Dessert

Fruchtsalat mit Mango-Glace  
oder eine kleine Käseauswahl

+5

## Die Weine

... Der Januar ist immer etwas speziell, manche reden vom Januarloch, andere behaupten ihre Vorsätze umzusetzen, aber seien wir doch mal ehrlich, das ist doch alles ein bisschen Show oder nicht? Nun wir finden der Januar soll direkt, ehrlich und auch ein bisschen fröhlich sein, der Nebel kann manchmal schon genug trüben. Wir haben euch drei wunderbare Weine ohne Show aber mit viel Ehrlichkeit ausgesucht. Alles kleine Perlen aus der Nähe...

### Riesling vom Vulkangestein (weiss)

– 2016, Schäfer-Fröhlich

Nahe (Deutschland)

100% Riesling

1dl / 9.50

### Bourgogne Aligoté (weiss)

2015 – François Carillon

Burgund (Frankreich)

100% Aligoté

1dl / 9

### Château d'Aiguilhe (rot)

2010 – Comtes von Neipperg

Côtes de Bordeaux (Frankreich)

Merlot, Cabernet Franc

1dl / 10

*Der Treffpunkt  
für Geniesser*

Bleiben Sie informiert auf Facebook  
[www.facebook.com/schwanhorgen](http://www.facebook.com/schwanhorgen)

044 725 52 52  
Hotel & Taverne Schwan, Horgen