

Tagesmenü

Mittwoch, 22. November 2017

Die Menüs

Menü Business

Hausgemachte Kürbisravioli

Rinds-Entrecôte angebraten mit brauner Butter,
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Dessertvariation oder kleine Käseauswahl

45 / 40 ohne Dessert

Menü Uno

Kürbiscremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Risotto alla Boscaiola
mit verschiedenen Pilzen und Rotweinsauce
22

Menü Due

Kürbiscremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Hausgemachter Hackbraten im Lauchmantel
gefüllt mit Ei, serviert mit Kartoffelstock und
Gemüse
31

Menü Vegetariano

Kürbiscremesuppe
oder kleiner Salat mit Hausdressing

Bunte Gemüse- Variation mit Tagesbeilage
22

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

Die Weine

Für die Wildsaison haben wir Euch zwei wilde Weine und einen Klassiker ausgesucht. Ein Weisser aus der Toskana mit Vermentino und Sauvignon blanc der uns bei der Degustation schon leicht verrückt gemacht hat. Ein Roter Aglianico, eine eher vergessene Traube aus Italien, der ganz schön frech daher kommt und unser Amarone Klassiker von den Fratelli Giuliari - unser Haus-Amarone!

Campo alla Casa (weiss)

2016 - Enrico Santini,
Bolgheri / Toskana (Italien)
Vermentino, Sauvignon blanc
1dl / 9

Aglianico del Taburno (rot)

2011 - aus der Magnumflasche
Fontanavecchia di Libero
Kampanien (Italien),
Aglianico
1dl / 10

Schwan Amarone (rot)

2012 - Fratelli Giuliari
Veneto (Italien)
Corvina, Rodinella, Molinara
1dl / 11

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

044 725 52 52
Hotel & Taverne Schwan, Horgen