



Hotel & Taverne
SCHWAN

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

Speisekarte Herbst 2018
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, Simon Hörler – Souschef,
Goran – Chef de Partie, Ali – Küchenhilfe, Hassan – Küchenhilfe,
Herwig Haller – Chef de Service, Cristina – Chef de Rang,
Milan – Chef de Rang, Patrizia – Service & Frühstück, Emilia – Refa EFZ
Linda Grädel – Betriebsassistentin, Jana Janikova – Stv. Betriebsassistentin,
Michaela Matschinger – Business Development Manager,
Silvia Nussbaumer – Reception & Service, Jolana – Etage,
Illaria & Noëmi – Hofa EFZ,
Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Fleisch und Fischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz, Wursterzeugnisse: Italien, Österreich
Wild: Österreich, Slowenien, Fisch: Schweiz, Frankreich, Krustentiere: Vietnam

Wildkarte

Randencarpaccio mit Wildschweinschinken

Randencarpaccio mit einer Vinaigrette und gerösteten Baumnüssen,
Nüsslisalat und hauchdünn aufgeschnittenem Wildschweinschinken

22 / 30

Wildravioli

Hausgemachte Ravioli mit einer Wildfleischfüllung, Wildsauce und brauner
Butter mit Nüssen und Rosmarin

24 / 34

Rehschnitzel Mirza

mit Wildrahmsauce und handgeschabten Spätzle,
Rosenkohl, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

46

Rehrücken (ab 2 Personen) – am Tisch tranchiert, in 2 Gängen serviert

mit Wildrahmsauce und handgeschabten Spätzle,
im ersten Gang mit Rosenkohl, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren
im zweiten Gang mit Rotkraut, Maroni und Birne mit Preiselbeeren

pro Person

59

Weingenuss

Die perfekten Begleiter im Offenausschank

pro dl / Flasche

Branco, Cortes de Cima, Alentejo (PT) – weiss, 2016

Alvarinho, Viognier, Sauvignon blanc

Wir haben uns schon immer ein bisschen zu den portugiesischen Weinen hingezogen gefühlt. Ein spannendes Land mit vielen Weinentdeckungen, die hierzulande leider oft unbekannt sind. Das Ehepaar Carrie und Hans Kristian Jørgensen setzt auf naturnahen Anbau und Handwerk. Der Wine Spectator würdigt ihr Schaffen mit der Auszeichnung als regionaler Leader des Weinbaus im Alentejo. Die Weinberge nahe dem Atlantik und der kurze, dezente Ausbau im Barrique schaffen einen erfrischenden und charaktervollen Wein der perfekt in die Saison passt.

8 / 56

Ripasso - Magnum, Tommasi Viticoltori, Veneto (I) – rot, 2015

Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Ripasso, ein Klassiker schlechthin. Aber immer wieder als kleiner Bruder des Amarone verkannt. Die Rosinierung der Trauben erfolgt über mehrere Monate, aber ist dennoch nicht zu prägnant. Die langsame Reifung in der Magnumflasche verleiht dem Wein seine Klasse und der speziell gelungene Jahrgang 2015 macht diesen Wein zu einem Erlebnis, der selbst Gaumen, die sich sonst nicht von Ripasso begeistern lassen, überzeugt.

10 / 145

Saison Vorspeisen

Rehstreifensalat

Gemischter Salat mit italienischem Hausdressing,
frisch gebratenen Eierschwämmli und Rehfleischstreifen 26

Spinatsalat

Spinatsalat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets,
Nuss-Vinaigrette, Trauben und gerösteten Baumüssen 22

Kürbissuppe

Hausgemachte Kürbissuppe
mit steirischem Kürbisöl und gerösteten Nusskernen 14

Pulpo

Grillierter Pulpo (Tintenfisch) 24 / 32
mit knusprig gebratenen Wildschweinwurzestreifen, grünen Bohnen,
Salbei, Chili und eingelegten Zwiebeln

Rindscarpaccio

Fein geschnittenes Rindscarpaccio, aromatisiert mit einer Olivenöl-Zitronen
Sauce, garniert mit Kürbiswürfeln, Rucola und Parmesansplittern 25 / 33

Schwan Klassiker - Vorspeisen

Crostini misti

Geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken, marinierten Steinpilzen
und aromatisierten Tomatenwürfeln 16

Insalata di Formentino

Nüsslersalat mit Ei / und Speck 16 / 18

Carpaccio Fantasia Nikola

Zartes Carpaccio vom Rind, kombiniert mit Steinpilzen und
Riesencrevette 31

Crema di Pomodoro

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

Saison - Pasta

Wildravioli

Hausgemachte Ravioli mit einer Wildfleischfüllung, Wildsauce und brauner Butter mit Nüssen und Rosmarin

24 / 34

Gnocchi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, kurz angebraten, mit mediterranem Gemüse, Cherrytomaten, Rucola, Oliven und geröstetem Knoblauch

22 / 26

Tagliatelle tartufo

Hausgemachte Tagliatelle an einer leichten Rahmsauce mit Eierschwämmli und am Tisch gehobeltem schwarzem Trüffel

26 / 34

Schwan Klassiker - Pasta

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

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

Hauchdünne Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter mit Cherrytomaten und frisch geriebenem Parmesan

32

Tagliatelle Calabrese

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

36

Taglierini con Gamberoni

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

37

Malfatti

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

28

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

Saison Hauptgänge

Salmone

Lachsfilet auf der Haut gebraten 43
mit einem warmen Fenchel, Orangen und Oliven Salat

Sogliola

Ganze gebratene Seezunge vom Grill, nappiert mit brauner Butter 54
und Kräutern, serviert mit einem Pilzrisotto

Tagliata

Tagliata vom Rindsentrecôte (Weiderind) 45
mit einem Süsskartoffelpüree, Trevisano-Chicorée mit Orangenfilets,
angemacht mit Olivenöl

Rindsfilet

Rindsfilet vom Grill, serviert mit sautierten Eierschwämmli, dazu 62
hausgemachte Taglierini an einer Trüffelrahmsauce

Schwan Klassiker - Hauptgänge

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

Medaglioni di Vitello al Limone

Zarte Kalbsmedaillons an einer Zitronensauce, serviert mit 43
hausgemachten Taglierini*

Fegato di Vitello alla Veneziana

In Butter gebratene Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln und Salbei, 39
serviert mit frischer Rösti*

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit frischer Rösti* 41

Stroganoff

Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce, 49
serviert mit hausgemachten Taglierini*

***Zusätzliche Beilagen oder Beilagen zum selber wählen**

Hausgemachte Taglierini oder Tagliatelle, mediterranes Gemüse, 6
Spinat, Pilzrisotto, Rösti, Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl

Saisonales - Dessert

Coupe Nesselrode	14
Vermicelles auf Meringue mit Vanilleeis, Rahm und Amarena-Kirsche	
Zimtparfait	11
Hausgemachtes Zimtparfait, marinierte Quitte und Holundersauce	
Aprikosentarte	15
Hausgemachte Aprikosentarte, mit Zwetschgensorbet und Rahm	

Schwan Klassiker - Dessert

Tiramisu	13
Der Klassiker mit Mascarponecreme und Löffelbiscuit	
Zuccotto – die Schwan Spezialität	15
Parfait mit Creme Patisserie – Füllung, Amarenakirschen und Amaretto	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	12
serviert mit Stracciatella Eis und Rahm	

Eis

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