

# Apero & Menüvorschläge ab 9 Personen



Hotel & Taverne  
**SCHWAN**

«Von den Bergen ans Meer ~  
die Taverne damals und heute»

Edition  
August | 2021

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Aperitif *mindestens 5 Stück pro Sorte*

Auberginen Tartar im Crêpes	3.50 / Stk
Avocado Roulade mit Ziegenkäse	4.50 / Stk
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln	3.50 / Stk
Gefüllte Frittierte Champignons	3.50 / Stk
Gazpacho mit Basilikumöl	4.50 / Stk
Tomaten-Mozzarella Spiesse an Pesto	3.50 / p.P
3erlei Crudités (Rohkost Gemüse) mit Dip	4.00 / p.P
Hausgemachte Blätterteigstangen	4.50 / p.P
Prussiens mit Spinat   Tomate   Rohschinken	8.50 / p.P
Spinattaschen	6.00 / p.P
Melone mit Rohschinken	6.00 / p.P
Gefüllte Gurken mit Basilikum Hüttenkäse	6.50 / p.P
Avocado Tartar auf Blätterteig	7.00 / p.P
Mini Sandwich gefüllt mit	
<i>Brie</i>	6.00 / Stk
<i>Eier</i>	6.00 / Stk
<i>Tomaten Rucolapesto</i>	6.00 / Stk
<i>Rauchlachs</i>	6.50 / Stk
<i>Rohschinken</i>	7.50 / Stk

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Apéro riche *mindestens 5 Stück pro Sorte*

### Kaltes

Spanische Tortilla mit Schnittlauch-Creme fraiche	6.00 / Stk
Weissweinsuppe mit Brunnenkresse	6.50 / Stk
Tomatensalat mit Burrata und Feigen-Balsamico Chutney	6.50 / Stk
Griechischer Minisalat	6.50 / Stk
Gebeizter Sellerie mit Ziegenkäse	6.50 / Stk
Rindfleischtartar mit Kräutertoast und Basilikumpesto	7.00 / Stk
Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	7.00 / Stk
Tuna-Tartar mit Erbsen – Crème fraîche	7.50 / Stk
Marinierter Pulposalat mit Gurken und Peperoncini	7.50 / Stk
Doraden Ceviche mit Sellerie-Apfelsalat	7.50 / Stk
Salat Niçoise mit gebratenem Saku Tuna	8.00 / Stk

### Warmes

Limetten-Risotto mit Vacherin Fribourgeois und Rucola	7.00 / Stk
Alpsteiner Pouletspiess mit Honig-Pommery Marinade und Peperonata	7.50 / Stk
Mini Roastbeef mit Hollandaise-Mayo und Daniel's Kartoffelsalat	9.00 / Stk

### Süßes

Zartbitter Schokoladenmousse	5.00 / Stk
Himbeertiramisu mit Honig-Crunch	6.00 / Stk
Quarkknödel mit Heidelbeerkompott	6.50 / Stk

## Die Menüs

### Menü Zürichsee

#### Fleisch

Gemischter Blattsalat  
Datterini Tomaten | marinierte Zwiebeln

\*\*\*

Rückensteak vom Schwein  
Kräuter Jus | grüne Bohnen | Tagliatelle

\*\*\*

Zartbitter Schokolademousse

2 Gang 38.00 pro Person | 3 Gang 47.00 pro Person

#### Vegetarisch

Gemischter Blattsalat  
Datterini Tomaten | marinierte Zwiebeln

\*\*\*

Getrüffelte Taglierini  
Onsen Ei | Prosecco Schaum | Haselnüsse

\*\*\*

Zartbitter Schokolademousse

2 Gang 37.00 pro Person | 3 Gang 46.00 pro Person

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Menü Horgenberg

### Fleisch

Burrata mit grillierten San Marzano Tomaten  
Rucola | Aceto Balsamico | Olivenöl | Balsamico Perlen

\*\*\*

Pulpo Carpaccio | weisse Bohnencrème | Granny-Smith Püree  
Apfelreduktion | geräucherter Paprika | Kapernblüten

\*\*\*

Rosa Sous Vide Roastbeef  
Sauce Béarnaise | Gemüse-Bouquet | Kartoffelgratin

\*\*\*

Lauwarme Pink Lady-Apfel Tartlette  
Zimt-Zucker | Schlagrahm | Vanilleeis

3 Gang (ohne Carpaccio) 68.00 pro Person | 4 Gang 82.00 pro Person

### Vegetarisch

Burrata mit grillierten San Marzano Tomaten  
Rucola | Aceto Balsamico | Olivenöl | Balsamico Perlen

\*\*\*

Weisswein-Schaumsuppe  
Riesling | Safranschaum

\*\*\*

Blättereigstrudel mit 5 verschiedenen Gemüse  
Kartoffelpüree | pikante Tomatensauce | Basilikum Pesto | Crème Fraîche

\*\*\*

Lauwarme Pink Lady-Apfel Tartlette  
Zimt-Zucker | Schlagrahm | Vanilleeis

3 Gang (ohne Suppe) 58.00 pro Person | 4 Gang 69.- pro Person

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Schwan ~ Tasting Menü

Burrata mit grillierten San Marzano Tomaten  
Rucola | Aceto Balsamico | Olivenöl | Balsamico Perlen

\*\*\*

Karotten-Mangosuppe  
Feta | Thymian | Limette

\*\*\*

Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet  
Sauce Tartar | Sauerrahm | Basilikum-Pesto | Oliven | Peperoncini | Wachteleigelb

\*\*\*

Pulpo mit gebratener Chorizo  
Borlotti-Bohnen mit Tomatensauce | Limette | eingelegte Spitzpaprika | Wasabi-Nuss

\*\*\*

Gebratener Kabeljau mit Orangenreduktion  
Zitronen-Risotto | Ackerbohnen | eingelegte Senfsamen  
*und/oder*

Kalbsbäggli  
Barbera-Jus | Gremolata | Blattspinat | Schmelzkartoffeln

\*\*\*

Crèmeschnitte  
Blätterteig | Vanillecreme | Mango | Beeren

4 Gang 68.00 pro Person  
5 Gang 82.00 pro Person (unsere Empfehlung)  
6 Gang 99.00 pro Person  
7 Gang 112.00 pro Person

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Klassiker Menü

Gemischter Blattsalat Datterini Tomaten   marinierte Zwiebeln  <i>oder</i>  Karotten-Mangosuppe Feta   Thymian   Limette			
***	***	***	***
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b>	<b>Taglierini aglio olio mit Krevetten</b>	<b>Kräuter-Gnocchi</b>
Champignons, Röstzwiebeln, Crème fraîche, Butterrösti	Whiskey, Sauerrahm, Taglierini	Black Tiger Krevetten, Taglierini, Peperoncini, Knoblauch, Petersilie	Tomatenrahmsauce, Blattspinat, Datterini-Tomaten, gehobelter Parmesan
***	***	***	***
Crèmeschnitte Blätterteig   Vanillecreme   Mango   Beeren			
CHF 63.00 pro Person	CHF 71.00 pro Person	CHF 58.00 pro Person	CHF 51.00 pro Person

# Apero & Menüvorschläge

ab 9 Personen



## Alternative Ideen

### Vorspeise

Zarter Lattichsalat

Croûtons | Cherrytomaten | Gurken | Caeser-Dressing

\*\*\*

Karotten-Orangenmousse

Frischkäse | Rucola | eingelegter Sellerie | Kerbel

### Suppen

Sellerie-Trüffel Crèmesuppe

Peperoncini | Schnittlauch | Pumpernickel

\*\*\*

Weisswein-Schaumsuppe

Rauchlachs | Riesling | Safranschaum

\*\*\*

### Fisch

Lachssteak

Safransauce | Pilawreis | Blattspinat

### Vegetarisch

Gefüllter Wirsing

Mini Ratatouille | Ziegenkäse | Butterrollgerste | Saure Feigen

\*\*\*

Getrüffeltes Sellerierisotto

Vacherin Fribourgeois | Onsen Ei | Nussbutter | Frühlingszwiebeln

Für Menüs und Preise mit den alternativen Vorschlägen  
kontaktieren Sie uns jederzeit unverbindlich unter [direktion@hotel-schwan.ch](mailto:direktion@hotel-schwan.ch)



## Alternative Ideen

### Fleisch

Gefüllte Maispouardenbrust

Kräuter Frischkäse | Tomatenrisotto | Ofenwurzelgemüse | Calvados Jus

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust

Honig-Hafer | Knoblauch Joghurt Crème | Granny Smith Apfel | weisse Trauben

\*\*\*

Rosa Kalbsrücken

Pfefferrahmsauce | Brokkoli | Bratkartoffeln | knuspriger Rosmarin

\*\*\*

Kalbfleisch Tagliata

Pinienkern Pesto | Basilikum-Kartoffelchips | Hollandaise-Mayonnaise

Für Menüs und Preise mit den alternativen Vorschlägen  
kontaktieren Sie uns jederzeit unverbindlich unter [direktion@hotel-schwan.ch](mailto:direktion@hotel-schwan.ch)

## Unsere Geschäftsbedingungen

### 1. Reservation

Die Reservation der Buchung und der Leistungen von Restaurant Taverne / Hotel Schwan, sowie allfällige Änderungen sind erst verbindlich, wenn sie von beiden Parteien schriftlich unterzeichnet und bestätigt sind. Ab beidseitiger Unterschrift auf der vorherigen Seite gilt diese Offerte als zustande gekommener Vertrag.

### 2. Teilnehmerzahl

Da es vor und hinter den Kulissen sehr viel Arbeit gibt, Ihren Auftrag zu bearbeiten und zu organisieren, sind wir sehr froh, wenn wir die genaue Personenanzahl frühzeitig erfahren. Die 48 Stunden schriftlich vor dem Anlass mitgeteilte Personenanzahl dient uns als Basis für die Abrechnung und für den Einkauf der Lebensmittel und Getränke. Für Gäste, die nicht erscheinen, stellen wir den vollen Betrag der abgemachten Menükosten in Rechnung, ist die effektive Personenanzahl höher, werden die effektiv entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

### 3. Separater Raum / Exklusivmiete

Ab 10 bis 24 Personen reservieren wir Ihnen unsere Vinothek exklusiv, wobei wir einen Mindestumsatz von CHF 2'000.00 verrechnen.

Ab 25 bis 56 Personen reservieren wir Ihnen unser Restaurant Taverne exklusiv, wobei wir einen Mindestumsatz von CHF 4'500.00 verrechnen.

Möchten Sie gerne unser ganzes Restaurant mit Vinothek exklusiv mieten, verrechnen wir einen Mindestumsatz von CHF 6'500.00.

### 4. Annullation des Anlasses (ab 9 Personen)

Sie können Ihren Anlass bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren.

Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:

Absage 15 bis 6 Tage vor dem Anlass

CHF 50.00 pro Person

Absage 5 bis 1 Tag vor dem Anlass

CHF 80.00 pro Person

Absage am Anlasstag voller Betrag der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten.

Bei Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft, die 30 Tage bis 8 Tage vor dem Anlass annulliert werden, stellen wir 50% des geschätzten Umsatzes in Rechnung. Ab 7 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 100% der geschätzten Leistungen (Kostenschätzung).

### 5. Haftung

Die Unternehmung Restaurant Taverne / Hotel Schwan haftet nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Auftraggeber. Jede weitere Haftung (leichte oder mittlere Fahrlässigkeit, Kausalhaftung) wird wegbedungen. Für Leistungen Dritter wird jede Haftung ausgeschlossen.

### 6. Weitere Bestimmungen

Die Unternehmung Restaurant Taverne / Hotel Schwan ist berechtigt, je nach Anlass, Vorauszahlungen in Rechnung zu stellen, normalerweise 50% des geschätzten Umsatzes. Der Anzahlungsbetrag sollte 15 Tage vor Anlass auf unserem Konto sein. Die Schlussrechnung zahlen Sie bitte innert 30 Tagen. Bei Anlässen, die länger als Mitternacht dauern, müssen wir eine Pauschale für Überzeit verrechnen, die unsere Aufwände deckt. Diese Pauschale beträgt pro angefangene Stunde ab Mitternacht CHF 100. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist es verboten, Feuerwerk oder ähnliches innerhalb und ausserhalb der Räumlichkeiten des Hotel & Taverne Schwan abzubrennen.

### 7. Rücktritt

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung ist das Restaurant Taverne / Hotel Schwan berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten.

### 8. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Horgen.

Horgen, im Mai 2021