



**SCHWAN**  
HOTEL & TAVERNE

*Aperitifvorschläge &  
Bankettmenüs*



Hotel & Taverne Schwan, Horgen

*Der Treffpunkt  
für Geniesser*

# Die Geschichte des Schwan

---



»Der ›Urschwan‹, erbaut um 1462-1466, war ein Gemeinde- und Gesellenhaus, finanziert von 55 wohlhabenden Gemeindemitgliedern. Hier tagte das Gericht, hier wurden die Feste gefeiert und von Anfang an gab es eine Trinkstube für die Dorfbewohner. »Die aber mussten sich als ›Gesellen‹ einkaufen, um hier einkehren zu dürfen«.

Der heutige Gasthof entstand in den Jahren 1679/80. Das alte Gesellenhaus wurde durch einen Neubau ersetzt, in dem sich nun eine Taverne, ein Wirtshaus befand. Weil er aber nach wie vor auch als Gemeindehaus diente, thronte schon im ersten Wirtshauschild das Wappen der Gemeinde, der Schwan, der dem Haus seinen Namen gab. Das um 1730 geschmiedete Wirtshauschild verweist bis heute auf die Vergangenheit des Gasthofes als Versammlungslokal für Gemeindevorsteher und Bürger.

Seit 1857 befindet sich der Schwan in Privatbesitz und etablierte sich als Treffpunkt der Horgener Arbeiterbewegung, später der Gewerkschaft und der 1908 gegründeten Sozialdemokratischen Partei.

Dann nahm Josefina Forrer-Bärtschi die Geschicke des Gasthauses in ihre resolute Hand. 50 Jahre lang blieb sie Besitzerin und Gastgeberin im Schwan. Unter ihrer Ägide wurde 1956/57 umgebaut und renoviert. Beide Säle verschwanden zugunsten von Hotelzimmern. So verwandelte sich das alte Gemeindehaus peu a peu in eine beliebte Herberge für, in erster Linie, Businessgäste aus dem In- und Ausland.

»Lange suchte die Vollblutwirtin nach einem Nachfolger, der die Geschichte des Hauses achten und es weiter als Gaststätte erhalten wollte. Mit Vito Esposito, Gourmet, Ästhet und erfolgreicher Coiffeur-Unternehmer und seiner Frau Doris, fand sie 2004 endlich die Menschen, die bereit waren mit Herz in das historische Gemäuer zu investieren

Nach der umfassenden Renovierung im Frühjahr 2005 präsentiert sich der Schwan heute als ein Hotel, das seine globale Gästeschar aus allen demographischen Schichten mit Charme und Stil im Ambiente einer lebensfrohen, harmonischen Verbindung von Tradition und Moderne verwöhnt.

Im Jahre 2008 wurde die ehemalige Feller Confiserie als Vinothek und Teil des Restaurants Taverne umgebaut, womit die Kapazität im Restaurant auf 80 Sitzplätze stieg und eine Räumlichkeit für private Events bis zu 24 Personen geschaffen wurde.

# Liebe Gäste

---

Wir freuen uns, dass wir Ihnen auf den kommenden Seiten unsere kulinarischen Vorschläge für einen Anlass in der Taverne Schwan vorstellen dürfen.

Die Zusammenstellung der Menüs überlassen wir ganz Ihnen, oder machen Ihnen einen Vorschlag. Gerne erfüllen wir auch spezielle Wünsche und nehmen Rücksicht auf Allergien und Intoleranzen.

Alle unsere Aufträge führen wir als Gastgeber mit viel Leidenschaft und Herzblut durch. Stets im Interesse des Anlasses versuchen wir immer die beste Lösung zu finden, dass wir jederzeit hinter der Qualität unserer Dienstleistung stehen können.

Um jederzeit von realistischen Bedingungen ausgehen zu können, sind wir Ihnen sehr verbunden, wenn Sie uns eine ungefähre Budgetvorstellung und einen Rahmen des Anlasses geben können. Gerne gewähren wir Ihnen auch Spezialkonditionen für Hotelzimmer in Verbindung mit einem Anlass.

Zögern Sie nicht, uns jederzeit für ein Gespräch oder persönliche Beratung zu kontaktieren, wenn Sie Fragen haben. Wir bitten darum vorgängig einen Termin mit uns zu vereinbaren, damit wir uns Zeit nehmen und Sie professionell beraten können.

Ob privat oder geschäftlich, wir wollen Ihnen Gastgeber für einen rundum tollen Anlass sein.

Mit freundliche Grüßen



**Herwig Haller**  
Chef de Service



**Ruedi Hintermann**  
Direktor & Gastgeber

# *Geniessen im Schwan*

---

## **Verschiedene Servicearten**

Bei uns können Sie Ihr Bankett oder Aperio auf verschiedene Arten geniessen. Wir bieten Ihnen klassischen Tellerservice an, oder können Sie und Ihre Gäste mit beispielsweise einem Aperio auf Etageren, spezieller musikalischer Begleitung oder gar einer Tavolata überraschen. Gerne beraten wir Sie persönlich zu Ihrem Anlass.

## **Kleinere und grössere Gruppen**

Mit bis zu **8 Personen** können Sie bei uns jederzeit einen Tisch reservieren, und aus der ganzen a la carte Karte auswählen.

Von **9 bis 14 Personen** haben wir die Möglichkeit 1 bis 2 grosse Tische herzurichten. Sie können aus unserer kleinen a la carte Karte Ihre Liebesspeise aussuchen.

**Ab 15 Personen** können Sie aus den vielfältigen Vorschlägen auf den folgenden Seiten Ihr eigenes Menü kreieren, oder einen unserer Vorschläge auswählen.

## **Menüs mit 3, 4 oder mehr Gängen**

Wir haben für Sie ab Seite 12 einige Menüs zusammengestellt. Möchten Sie selber auswählen, was in dem Menü sein soll, können Sie aus den einzelnen aufgeführten Komponenten ab Seite 7 **Ihr Wunsch Menü in 3 Gängen** zusammenstellen. Die aufgeführten Preise sind dafür berechnet. Sollten Sie mehr als 3 Gänge in Ihrem Menü wünschen, berechnen wir Ihnen gerne den Preis anhand Ihrer Auswahl.

## **Separater Raum / Exklusivmiete**

Ab 15 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.

## **Eigene Weine / Zapfengeld**

Sollten Sie einen Wein haben den Sie unbedingt mitbringen möchten verrechnen wir pro 0.75 l Flasche CHF 35.00 oder pro 1.5 Liter Flasche CHF 70.00.

## *Aperitif – ab 4 Personen*

---

<b>Schwan Aperitifvariationen</b>	pro Person
<sup>1</sup> Aperio Dorfplatz	6.00
<sup>2</sup> Aperio See	14.00
<sup>3</sup> Aperio Horgenberg	20.00

<b>Chips &amp; Nüssli</b>	pro	
Gesalzene Aperitifnüsse	50g	1.00
<sup>1</sup> Aperitif Mix Gebäck zum Knabbern	50g	1.50
<sup>2,3</sup> Nature oder Paprika Chips	50g	2.00
Gemüsechips	50g	3.50

### **Hausgemachtes**

<sup>3</sup> Schinken Prussiens - hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Schinkenwürfeln und Frischkäse (mindestens 42 Stück – geeignet für ca 10 Personen)	Stk	1.50
---	-----	------

### **Crostini mit Auflage**

<sup>1</sup> aromatisierten Tomatenwürfeln	Stk	3.50
frisch gebratenen Steinpilzen	Stk	4.50
Parmaschinken	Stk	4.00
<sup>2,3</sup> alle 3 gemischt	3 Stk	12.00

### **Antipasti**

<sup>1</sup> gemischte grüne und schwarze Oliven	100g	1.50
<sup>2</sup> Parmesanwürfel	100g	4.50
<sup>3</sup> grilliertes Antipasti-Gemüse im Olivenöl (Aubergine, Zucchini, Peperoni)	100g	4.00
aromatisch mariniertes Meeresfrüchtesalat	100g	6.00

## *Apero riche - ab 9 Personen*

---

Die Speisen sind immer auf einem kleinen Teller angerichtet und werden auf einer Etagerie serviert. Wir bringen laufend die von Ihnen ausgewählten Speisen nach. Für einen Apero riche sind mindestens 4 bis 6 kleine Teller pro Person einzurechnen.

<b>Apero riche - Sélection Schwan</b>	pro Person
Insalata caprese, Tintenfischcarpaccio, Tomatencremesüppchen, Ravioli Nikola, Zitrusfrüchte - Rucola Risotto mit Lachswürfel, Dessert Duo	35.00
<b>Delikates</b>	
Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und DON VITO Olivenöl extra vergine	7.50
Tintenfischcarpaccio mit grünen Bohnen, Zwiebeln und Tomatenwürfel	6.00
Thunfischcarpaccio mit Fenchel, Kräuter und DON VITO Limonenöl	7.50
Zart gekochter Tintenfischsalat mit Bohnen, Kartoffeln und Zwiebeln, verfeinert mit DON VITO Basilikumöl und Acteo Balsamico	6.00
Insalata caprese, Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, aromatisiert mit DON VITO Basilikumöl und Balsamico	5.00
Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce	6.00
Vitello tonnato - dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce	5.50
<b>Warmes</b>	
Nüsslisalat mit warmer Kalbsleber und italienischem Dressing	6.50
Ravioli Nikola mit Salbeibutter, Cherrytomaten und Parmesan	2 Stk 7.00
Rucola Risotto mit Zitrusfrüchten und Lachswürfel	7.50
Gnocchi al Pesto mit frischem Parmesan und DON VITO Knoblauch- & Basilikumöl	6.50
<b>Flüssiges</b> (in der Espressotasse serviert)	
Currysüppchen mit Kokosmilch	4.00
Tomatencremesüppchen mit Rahm	4.00
<b>Süßes</b>	
Dessert Duo von Tiramisu und Mousse au chocolat	je 1 Stk 6.00

## Salate

---

Alle Salate können entweder mit französischem oder italienischem Dressing oder mit DON VITO Olivenöl (nature, Basilikum, Zitrone, Rosmarin) und DON VITO balsamico aromatisiert werden.

<b>Vorpseisensalat</b> grün	9.00
<b>Vorpseisensalat</b> gemischt	12.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei & Speck	14.00
<b>Insalate caprese</b> – Büffelmozzarella mit Tomaten, aromatisiert mit DON VITO Olivenöl und Aceto Balsamico invecchiato	15.00
<b>Blattsalate</b> mit Tomatenwürfel, Avocado und lauwarmen, gebratenen Pilzen	13.00
<b>Rucolasalat mit Rindsfiletwürfel</b> , DON VITO Aceto Balsamico und DON VITO Olivenöl DOP	16.00

## Suppen

---

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Rahm	11.00
<b>Consommé</b> mit Gartenkräutern und Portwein	11.00
<b>Kartoffelsuppe</b> mit DONVITO Trüffelöl (Winter)	12.00
<b>Spargelcremesuppe</b> mit seiner Einlage (Frühling)	12.00
<b>Fischsuppe</b> mit Safran und Krevette (Sommer)	14.00
<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernöl (Herbst)	11.00

## Vorspeisen

---

<b>Carpaccio</b> Variationen aromatisiert mit DON VITO Olivenölen, Salz und Pfeffer	
<b>Thunfisch</b> mit Fenchel und Kräutergarnitur	22.00
<b>Pulpo</b> mit Bohnen, Zwiebeln und Tomatenwürfeln	18.00
<b>Rind</b> mit Rucola und Parmesan	22.00
oder <b>dreierlei Carpaccio Kombination</b> auf der Etagere	21.00
<b>Tintenfischsalat</b> zart gekocht, mit Bohnen, Kartoffeln und fein gehackten Zwiebeln aromatisiert mit DON VITO Basilikumöl und DON VITO Aceto balsamico	21.00
<b>Vitello tonnato</b> - dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	18.00
<b>Parmaschinken mit Melone oder Feige</b> (je nach Saison) aromatisiert mit DON VITO Balsamico invecchiato	15.00
<b>Hummerschwanz auf Salatbeet</b> aromatisiert mit DON VITO Zitronenöl und DON VITO Balsamico invecchiato	20.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Füllung	
Steinpilz (ganzjährig)	17.00
Kalbfleisch – unsere Hausspezialität (ganzjährig)	18.00
<b>Risotto</b> mit Steinpilzen oder Eierschwämmli (Herbst)	18.00
<b>Crespelle</b> – mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pfannkuchen, mit Tomatensauce und Parmesan gratiniert	17.00



## Leichte Hauptgänge

---

<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Füllung	
Ricotta-Spinat Füllung (Winter)	24.00
Spargel (Frühling)	26.00
Krustentiere (Sommer)	28.00
Kürbis (Herbst)	22.00
Wild (Herbst)	32.00
<b>Hausgemachte Taglierini</b> mit saisonaler Begleitung	
Steinpilz oder Eierschwämmli (Herbst)	32.00
Riesenkrevetten, Tomaten und frische Kräuter	34.00
Aglio / olio und Peperoncini	28.00
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> mit feinem Pesto mit Pinienkernen	26.00
<b>Risotto</b> mit Rucola und grillierter Riesenkrevette	34.00
<b>Fettucine mediterraneo</b>	27.00
Pasta nach mediterraner Art mit hausgemachter Olivenpaté, Kirschtomaten, Rucola und DONVITO-Aceto Balsamico invecchiato	

*unsere Pasta wird seit über 20 Jahren nach traditionellem Rezept im Haus zubereitet.  
Fettucine sind etwas breitere Bandnudeln, Taglierini sind schmale Nudeln.*

## Hauptgänge - Fisch

---

<b>Seezungenfilets</b> gebraten mit DON VITO Limonenöl, dazu Champagnerrisotto und Spinat	52.00
<b>Zanderfilet</b> pochirt mit Weissweinsauce, Paprikagemüse und Trockenreis	42.00
<b>Lachsrückentranche</b> gebraten mit Limonensauce, dazu Rucola- Zitrusfrüchterisotto	38.00
<b>Wolfsbarschfilet</b> mit frischen Kräutern in der Folie gegart, mit kleinen Kartoffeln und gedünsteten Cherrytomaten.	40.00

## Hauptgänge - Fleisch

---

<b>Mediterranes Rindsbrasato</b> mit Ratatouille und Polenta	36.00
<b>Rindsentrecote tranchiert</b> auf Rucolabeet aromatisiertem mit DON VITO Balsamico, dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin	45.00
<b>Rindsfiletmedaillon</b> mit seinem Jus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	54.00
<b>Kalbskotelette</b> am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet und hausgemachten Fettucine	48.00
<b>Kalbsmedaillons</b> mit Limonensauce und saisonalem Risotto	41.00
<b>Schweinefilet im Parmaschinken- und Salbeimantel</b> mit Marsalareduktion und Safranrisotto	38.00
<b>Rehrücken tranchiert</b> mit Wildjus, handgeschabten Spätzle, Rosenkohl, hausgemachtes Rotkraut und glasierten Marroni (Herbst)	48.00

## Hauptgänge - Klassiker

---

<b>Züri Gschnätzlets</b> - Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit Rösti oder hausgemachten Taglierini	41.00
<b>Stroganoff</b> - Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten Fettucine	47.00

## *Dessert & Käse*

---

<b>Tiramisu saisonal</b>	11.00
Der Klassiker – mit Mascarponecreme und Löffelbiscuit und nach Wunsch mit saisonalen Früchten gemacht	
<b>Zuccotto – die Schwan Spezialität</b>	14.00
Parfait mit Creme Patisserie – Füllung, Amarenakirschen und Amaretto	
<b>Mousse au chocolat</b> - Dunkles, hausgemachtes Schokoladenmousse	12.00
<b>Creme catalana</b>	10.00
<b>Panna Cotta</b> mit Himbeersauce	11.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Passionsfruchtsorbet	12.00
<b>Käseteller</b> mit 3 verschiedenen Käse vom Käse Bannwart aus Oberrieden	12.00

## *Vegetarisches Menü*

---

Blattsalate mit Tomatenwürfel, Avocado und lauwarmen, gebratenen Pilzen

Fettucine mediterraneo, mit hausgemachter Olivenpaté, Kirschtomaten, Rucola und DONVITO-Aceto Balsamico

Fruchtsalat mit Passionsfruchtsorbet

CHF 52.00

---

## *Saisonale 3 Gang Menüs*

---

### **Wintermenü**

Kartoffelsuppe mit DONVITO Trüffelöl

Mediterranes Rindsbrasato  
mit Ratatouille und Polenta

Käseteller mit verschiedenen Käse  
vom Käse Bannwart aus Oberrieden

CHF 60.00

---

### **Frühlingsmenü**

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage

Lachsrückenbraten gebraten mit Limonensauce,  
dazu Rucola-Zitrusfrüchtersotto

Panna Cotta mit Himbeersauce

CHF 61.00

---

### **Sommermenü**

Fischsuppe mit Safran und Krevette

Rindsentrecote tranchiert auf Rucolabeet, aromatisiert mit DON VITO  
Balsamico, dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin

Zuccotto – Parfait mit Creme Patisserie – Füllung,  
Amarenakirschen und Amaretto

CHF 73.00

---

### **Herbstmenü**

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Rehschnitzel mit Wildjus, handgeschabten Spätzle,  
Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und glasierten Marroni

Creme catalana

CHF 64.00

---

## *Ganzjährige Menüs*

---

### **Dorf Menü**

Gemischter Vorspeisensalat

Ravioli Nikola – hausgemachte Kalbfleischravioli  
mit geschmorten Cherrytomaten und Salbei

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 51.00

---

### **See Menü**

Pulpcarpaccio mit Bohnen, Zwiebeln und Tomatenwürfel,  
aromatisiert mit DON VITO Olivenölen, Salz und Pfeffer

Tomatencremesuppe mit Rahm

Zanderfilet pochiert mit Weissweinsauce,  
Paprikagemüse und Trockenreis

Karamelköpfler garniert mit Rahm

CHF 76.00

---

### **Horgenberg Menü**

Nüsslisalat mit Ei & Speck

Consommé mit Gartenkräutern und Portwein

Hausgemachte Taglierini aglio / olio

Kalbskotelette am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce,  
Gemüsebouquet und hausgemachten Fettucine

Mousse au chocolat

CHF 93.00

---