

Mittagsmenü

Mittwoch, 15. August 2018

Die Menüs

Menü Business

Melonensalat mit Feta-Käse und Parmaschinken

Kalbspallard mit Bratkartoffeln und Gemüse

40

Vorspeisen

Hausgemachte Fenchel-Orangen-Suppe

Kleiner gemischter Salat
mit unserem italienischen Hausdressing

oder

die Vorspeise aus dem Business Menü

+7

Hauptgänge

Preise inklusive Suppe oder Salat

Spaghetti mit einer geräucherten Tranche der
Entenbrust an Cognac-Champignon-Rahmsauce

oder

vegetarischer Teller mit Gemüsebeilage

22

Gemischtes Duett von Poulet und Kalb
an einer Eierschwämmli-Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Zuchetti

31

Dessert

Zucchotto garniert mit Wassermelone

oder

eine kleine Käseauswahl

+5

Die Weine

Welschriesling (weiss),

Weingut Kracher, Neusiedlersee
(Österreich), 2016

Welschriesling

An der Spitze des Kracher Teams steht Gerhard Kracher, der seit 2007 das Weingut leitet, welches sein Großvater aufgebaut und sein Vater Alois, vor allem mit seinen Süssweinen, weltberühmt gemacht hat. Dieser Welschriesling hat uns an einem lauen Frühlingsabend so vollends überzeugt dass wir schon da unser Kontingent reserviert haben um das für euch auf Lager zu haben...

1dl / 8

Cair Cuvée (rot) – Magnumflasche,

Bodegas Dominio de Cair,
Ribera del Duero (ES), 2014

85% Tempranillo, 15% Merlot

Ganz selbstbewusst nennt sich das Weingut der neue Stern am Himmel des Ribera del Duero. Wir waren etwas skeptisch, da die Südländer manchmal etwas Angeber sind ... nun wir wollen nicht zu viel verraten aber eines soll gesagt sein: wir bestellen zu dritt immer eine Magnum davon...

1dl / 10

*Der Treffpunkt
für Geniesser*

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

044 725 52 52
Hotel & Taverne Schwan, Horgen