



Hotel & Taverne
SCHWAN

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

Speisekarte

Edition
5 | 2023

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Willkommen im Restaurant Taverne Schwan,
wir sind stolz, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!**

Unsere Philosophie

Von den Bergen ans Meer ~ die Taverne damals und heute

Schon 1530 war das damalige Gemeinde- und Gesellenhaus «Zum Schwanen» ein beliebter Treffpunkt vieler Händler und Reisenden, die wertvolles Gut von Nord nach Süd transportierten und das ehemalige Wirtshaus aufgrund der privilegierten Lage an einer der über Jahrhunderte bedeutendsten Land- und Wasserstrassen sehr schätzten.

Als eine der offiziell bewilligten Tavernen war der Schwan befugt, den Gästen nicht nur eigene, sondern auch fremde Mahlzeiten und Weine anzubieten und so spiegeln sich die Gerichte auf unserer Speisekarte auch heute im Ursprung der Geschichte wieder:

Von den Bergen ans Meer ~ von altbewährten lokalen Delikatessen bis hin zu modernen Köstlichkeiten aus der Ferne.

Das Team

Markus Täumer – Küchenchef

Sabine – Chef de Partie

Yonas– Küchenhilfe, Luke – Koch EFZ

Sascha Lutz – Chef de Service

Diana & Lale und Ricardo – Chef de Rang, Mohammed – Frühstücksservice,

Antony Chappuis – Stv. Betriebsassistent, Silvia – Reception & Service

Aferdita & Ruka & Selvete – Etage

Nicolas Dumkow – Stv. Direktor & Gastgeber

Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Herkunftsdeklaration

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel: Schweiz

Wolfsbarsch: Türkei | Pulpo: Zentralatlantik | Krustentiere: Vietnam

Lachs: Norwegen

Tavolata «Taste of the Schwan»

ab 4 Personen

«Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst»

Caesar Salad

Lattichherzen mit Kapernäpfel, Croutons und Grana Padano

Gambas al ajillo

Crevetten gegart in Knoblauchöl

Geröstetes Crostini

Mit Coppa und Oliven-Tapenade

Vorspeisen- Tagesempfehlung

eine sommerliche Vorspeisenkreation

Gebratene Wolfsbarsch Filets

Mandelkruste und Zitronenzeste

Grillierte Kalbspaillard

Kalbsjus

Piementos de padron

Mit Fleur de Sel

Patatas con hierbas

Geröstete Kartoffeln mit frischen Kräutern

Zucchetti

mit frischer Minze

Eine Dessert-Zusammenstellung aus der Patisserie

89 CHF pro Person

Alle Gerichte werden in 3 Gängen auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

Suppen

Eisgekühlte Kirsch-Gazpacho

Tomate | Gurke | Peperoni | Croûtons 14

Klare Fischsuppe

Gemüse Julienne | Safran | Meeresfrüchte | Fischeinlage 17

Vorspeisen

Gemischter Salat (Vegi)

Bunte Blattsalate | saisonale Beilagensalate | Oliven | Peperoni 14

Veganes Avocado Ceviche

Palmherzen | Mango | Rote Zwiebel | Koriander
Chili | Ingwer | Limette 17

Asiatisches Lachstartar (70g) *

Gurke | Senf-Honig | Schnittlauch | Olivenöl | Chili
Teriyaki-Ingwer | Nepal-Sesam | Limette | warmes Kräuterbaguette 22

Lounge Klassiker

Schwan Caesar's Salad

Lattichherzen | Caesar Sauce | Speck | Kapernäpfel
Croûtons | Grana Padano 18
+ *Pouletbruststreifen (100g)* 9

Schwan Burger

Schweizer Kalbs-Hackfleisch (150g) | Burger Bun | Radicchio 23
Emmentaler | eingelegte rote Zwiebel | Oliven-Zitronen Crème fraîche
+ *hausgemachte Country Cuts mit Kräuter-Sauerrahmsauce* 7

* Gerne servieren wir auch eine grosse Portion, für CHF 38.00

Pasta

«Schwan Ravioli» *

Kalbfleischfüllung | Nussbutter mit Salbei | Cherrytomaten | Grana Padano 35

Taglierini aglio olio mit Krevetten *

Black Tiger Krevetten | Taglierini | Peperoncini | Knoblauch | Petersilie 37

Kräuter-Gnocchi * (Vegi)

Tomatenrahmsauce | Blattspinat | Datterini-Tomaten | gehobelter Grana Padano 29

Klassiker

Pulpo *

Gebratene Chorizo | Borlotti-Bohnen mit pikanter Tomatensauce 37
Limette | eingelegte Paprika | Wasabi-Nuss

Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art *

Champignons | Röstzwiebeln | Crème fraîche | Butterrösti 42

Rindsfilet Stroganoff *

Whiskey | Sauerrahm | Taglierini 49

Schweizer Rindsfilet (160g)

Rosmarinschaum | Spanische Peperoni | Cherry Tomaten | Kräuterkartoffeln 54
als Surf&Turf mit 2 Riesen-Crevetten +12

Loup de mer

Wolfsbarsch Filet | Mandelkruste | Minz-Zucchetti | Safran-Risotto 42

* Gerne servieren wir auch kleine Portionen, Reduktion CHF 5.00

Süßes

Café Gourmand

Espresso & Mini Dessert 9

Sommerlicher Glace Becher

Dreierlei Glace | frische Beeren | Minze | Knusper-Topping 12

Nougatparfait

Halbgefrorenes | Nougat | Honig | Haselnuss 12

Mango-Panna Cotta

Gebackene Schokoladen-Zigarre 14

Schwan Cheesecake

Beeren-Glasur | Knusperfrüchte 15

Dessert Plättli für zwei Personen

Eine Dessert-Zusammenstellung aus der Patisserie 27

Flüssiges zum Dessert

5 cl

Dolc Sa Vall, Miquel Gelibert, Mallorca

6.50

Kleiner Muskateller, Muskateller Alexandria | 2018

Hill 3 – Trockenbeerenauslese, Leo Hillinger, Österreich

11.00

Chardonnay, Sauvignon blanc | 2015

Eiswein Cuvée, Gerhard Kracher, Österreich

10.00

Welschriesling | 2019

Eis

Vanille | Chocolate Chip | Kaffee

4

Sorbet

Blutorange | Zitrone
mit passendem Schuss

4
+6

Käse

Brillat Savarin - Doppelrahmkäse | Rohmilch

Montagnard - Weichkäse aus Bergmilch | aromatisch

St. Agur - Blauschimmel aus Rohmilch & Doppelrahm | dezent-würzig

Chevre Buche - Weichkäse aus Ziegenmilch | kräftig

Grigiotto - halbharter Grauschimmelkäse mit Naturrinde | mild

Chällerhocker - gereifter Hartkäse aus Rohmilch | würzig

Teller | 3 Sorten

12

Teller | 5 Sorten

18

Plättli | für 2 Personen mit allen 6 Sorten

25

Flüssiges zum Käse

5 cl

Old Tawny Port – San Leonardo, Portugal
10 Jahre gereift

12.50

Auch Feste wissen wir zu feiern!

In unserer stilvollen Vinothek lassen sich Feste von bis zu 26 Personen organisieren, im gesamten Restaurant haben bis zu 60 Personen Platz.



Exklusiv und gepaart mit Ihren individuellen Vorstellungen lassen sich vom Flying Dinner über den klassischen Tellerservice bis hin zur Grande Tavolata sämtliche Wünsche und Erwartungen erfüllen, die Ihren Tag zum perfekten Tag machen.

Sie haben keine Lust mehr nach Hause zu fahren?

Warum bleiben Sie nicht? Unsere 22 romantisch und verspielt eingerichteten Zimmer laden zum Erholen ein und bieten vom Einzelzimmer bis hin zur Familiensuite das passende Zuhause für Alleinreisende, Freunde, Pärchen oder Familien. Auch Haustiere sind bei uns herzlich willkommen.



Für das «Zmorge» am nächsten Tag ist auch gesorgt – alle unsere Zimmerraten inkludieren das Frühstück und am Samstag & Sonntag können Sie das Frühstücksangebot sogar bis 11.00 Uhr geniessen. Profitieren Sie von unserem Direkt-Bucher-Rabatt und reservieren Sie umwegslos bei uns.

Eine kleine Geschichtsstunde

Wie alles begann...



Der Gasthof Schwan verkörpert ein wichtiges Stück der Horgner Gemeindegeschichte. An dieser Stelle stand das 1462 bis 1466 erbaute erste Horgner Gemeindehaus, das den Dorfbewohnern gleichzeitig als Trinkstube diente. Finanziert wurde das Gebäude von 55 Gemeindebürgern. Wollten die übrigen Bewohner die Trinkstube ebenfalls nutzen, konnten sie sich als «Gesellen» einkaufen, in den ältesten Akten wird das Gemeindehaus deshalb meist als «Gesellenhaus» bezeichnet.

Der heutige Gasthof entstand 1679/1680, als die Gemeinde das alte Gesellenhaus durch einen Neubau ersetzte. In diese Zeit fällt das Aushängen des ersten Wirtshaus Schildes. Dieses zeigte naturgemäss das Wappentier der Gemeinde, da das Wirtshaus nach wie vor als Gemeindehaus diente. So kam der Schwan zu seinem Namen.

1857 ging das Wirtshaus in Privatbesitz über. Das damalige, wohl um 1730 geschmiedete Wirtshaus Schild mit dem Schwan blieb im Besitz der Gemeinde und erinnert bis heute an die Vergangenheit des Gasthofes als Gemeinde- und Gesellenhaus.

Von der Trinkstube zum heutigen Hotel & Taverne Schwan

Im Laufe des 19. Jahrhunderts verlor das Gesellenhaus allmählich seine Bedeutung als Gemeindehaus. Das grosse Bevölkerungswachstum machte es notwendig, die Versammlungen der Schul- und Politischen Gemeinde in die Kirche zu verlegen. Ausserdem war dem Schwan durch eine Reihe neuer Gasthöfe Konkurrenz erwachsen. 1857 verkaufte die Gemeinde schliesslich das alte Gemeinde- und Gesellenhaus und der Schwan ist seither im Besitz von Privaten.

Verschiedene Renovationen verliehen dem Gasthof das heutige Aussehen, so vor allem der Totalumbau von 1956/1957, der den Gasthof in ein modernes Hotel verwandelte und im Parterre die «Taverne» schuf. Die südlichen und westlichen Erweiterungsbauten waren bereits 1817/1818 angebracht worden.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert etablierte sich der Schwan als Treffpunkt der Horgner Arbeiterbewegung. Der grosse und kleine Saal im oberen Stock dienten anfänglich dem Grütliverein und den Gewerkschaften, später auch der 1908 gegründeten SP Horgen, während Jahrzehnten als Versammlungslokal.

Dann nahm Josefine 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.

Nach dem Kauf des Schwans durch Vito und Doris Esposito im Jahre 2004 wurden das Restaurant und das Hotel einer sanften Gesamtrenovation unterzogen. Vier Jahre später wurde die ehemalige Feller Confiserie als Erweiterung des Restaurants hinzugefügt.

Nach 14 spannenden Jahren haben Espositos das Haus an die Horgener Heidi & Hanspeter Günthardt und Rolf Weber verkauft, welche den seit bereits 2015 als Geschäftsführer fungierenden Ruedi Hintermann als Pächter des Schwans einsetzen.

Der sympathische Schweizer führt den Betrieb seitdem mit viel Herzblut und Leidenschaft und setzt sich und seinem Team ständig neue Ziele, um seine eigenen hohen Erwartungen und Ansprüche zu erfüllen – ganz im Sinne der heutigen Philosophie: «Von den Bergen ans Meer ~ die Taverne damals und heute».



Pizzeria Pappagallo – Oberrieden

Seit August 2021 gehört die Pizzeria Pappagallo in Oberrieden zu unseren Betrieben dazu. Gemeinsam wollen wir Synergien nutzen, unseren Lehrlingen eine breit gefächerte Ausbildung ermöglichen und Arbeitsplätze in der Region erhalten.



Holzofen

Das Herzstück unserer Pizzeria ist der Steinofen, welcher mit Holz aus der Region eingefeuert wird und der Pizza ihren einzigartigen Geschmack verleiht.

Pasta

Alle unsere Pastakreationen werden im Haus produziert und mit ausgefeilten natürlichen Zutaten verfeinert. Ein unvergleichliches Erlebnis für alle Sinne.

Hausgemacht

Sei es unsere Pasta, der Coppa oder Pancetta, oder die Chutneys zur Burrata, bei uns wird alles, was möglich ist, selber produziert. So haben wir die volle Kontrolle über Inhaltsstoffe, Natürlichkeit und Aromen.

Schweizer Produkte

Uns ist es ein grosses Anliegen, dass wir für unsere mediterrane Küche regionale Produkte verwenden: Unser Fisch und Fleisch kommt aus der Schweiz, das Holz für den Pizzaofen aus der Region Zimmerberg von der Familie Leimbacher, das Mehl für den Pizzateig von der Grotzenmühle aus Einsiedeln, und je nach Saison die meisten Kräuter aus dem eigenen Garten. Dies garantiert uns Nachhaltigkeit und direkte Kontrolle der Produkte vom Feld bis auf den Teller.