



Pop Up Restaurant

« *Lieblingszimmer* »

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

Willkommen im Pop Up Restaurant «Lieblingszimmer», wir sind stolz, Euch zu unseren Gästen zählen zu dürfen!

Unsere Philosophie

In unserem Lieblingszimmer nehmen wir euch mit auf unterschiedliche Streifzüge durch verschiedene Länder und Regionen, die wir je nach kulinarischem Saisonkalender bereisen.

Das Menü spiegelt sowohl im Glas, als auch auf dem Teller, unsere absoluten Favoriten wider, mit denen wir aus unserem Lieblingszimmer hoffentlich auch eures machen.

Geniesst es!

Unsere Pop Up Partner

PIEGA – Musik in den Ohren

Globalwine | Archetti Vini d'Italia | Martel Weine – Genuss im Glas

Das Team

Daniel Käser – Küchenchef

Goran – Chef de Partie, Julien – Chef de Partie

Safouatou – Küchenhilfe, Carolina – Köchin EFZ

Cristina – Chef de Rang, Emilia & Ricardo – Refa EFZ

Michaela Matschinger – Business Development Manager

Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Herkunftsdeklaration

Rind & Kalb: Schweiz

Piemont Menü

Wer keinen Trüffel mag, darf das Menü gerne auch trüffellos geniessen

Amuse bouche

Rosé Spumante «Cuvée Zero» | extra brut | Cascina Chicco

Kalbs Crudo | Olivenöl | Rucola | Tomate | schwarze Oliven | Sauerrahm | Zitrone

Roero Arneis «Perdaudin» | Negro Angelo | 2018

Getrüffelte Kartoffelsuppe | Lauchstroh | schwarzer Trüffel

Nebbiolo d'Alba | Renato Corino | 2018

Taglierini | Pecorino-Rahmsauce | Maggia Pfeffer

Barbaresco | Einzellage «Gallina» | Oddero | Nebbiolo | 2016

Rindsfilet | Trüffelbutterkruste | Weissweinsrisotto | Wurzelgemüse

Bricco dell'Uccellone | Braida, Giacomo Bologna | Barbera | 2017

Semifreddo al torroncino | Honig | Haselnuss

«Lumine» Moscato d'Asti | Cà d'Gal | 2019

«Süsser Ausklang»

5-Gänge mit Weinbegleitung und weissem Trüffel	235
3-Gänge nach Wahl / mit weissem Trüffel	89 / 129
Weinbegleitung 3 Weine (je 1 dl)	35
4-Gänge nach Wahl / mit weissem Trüffel	104 / 152
Weinbegleitung 4 Weine (je 1 dl)	47
5-Gänge / mit weissem Trüffel	119 / 183
Weinbegleitung 5 Weine (je 1dl)	59

Piemont Weinkarte

	10cl	75cl
Bubbles		
Rosé Spumante «Cuvée Zero» extra brut Cascina Chicco	10	66
Weiss		
Roero Arneis «Perdaudin» Negro Angelo 2018	9	64
Blanghé Arneis Ceretto 2019		69
Rot		
Nebbiolo d'Alba Renato Corino 2018	9	66
Einzellage «Pozzo» Barbera d'Alba Renato Corino 2017		77
Bricco dell'Uccellone Braida Barbera 2017	18	108
Einzellage «Gallina» Barbaresco Oddero Nebbiolo 2016	15	89
Einzellage «Asili» Barbaresco Ceretto Nebbiolo 2016		170
Einzellage «Arborina» Barolo Renato Corino Nebbiolo 2015		89
Barolo «Riserva» Renato Corino Nebbiolo 2011		148
Einzellage «Brunate» Barolo Ceretto Nebbiolo 2015		144
Einzellage «Bricco Rocche» Barolo Ceretto Nebbiolo 2016		198
Süss		
«Lumine» Moscato d'Asti Cà d'Gal 2019	7	52
Schnaps		
Grappa di Nebbiolo invecchiata Valter Musso 40%	2cl	9

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 Gemeindeggeschichte. 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 Wirtshauschildes. 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 Wirtshauschild 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».

