



GASTHAUS SCHWANEN

## AM HEUTIGEN TAG

<b>APERITIF</b>	Holunderblüte mit Secco	4,20 Euro
	Glas Winzersekt	4,50 Euro
	Kir / Kir Royal	4,60 Euro
	Apfelessig-Stamperl	2,50 Euro
	Sherry medium oder dry	3,90 Euro
<b>VORSPEISEN</b>	Carpaccio vom Weiderind mit Pesto, Parmigiano Reggiano & Sizilianischem Olivenöl	10,90 Euro
	Wildschweinraviolis in Salbeibutter	9,80 Euro
	Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchel, Rosa Grapefruit & mariniert mit Sizilianischem Olivenöl	14,50 Euro
<b>SUPPE</b>	Geschäumtes Karottensüppchen mit Ingwer, Zitronengras & Chili	6,20 Euro
<b>HAUPTGERICHTE</b>	Nüdeli mit Schafskäse, Bärlauchpesto & getrockneten Tomaten	11,50 Euro
	Kalbskutteln mit Knoblauch, Borlottibohnen, gerösteten Kartoffelscheiben mit Peccorino überbacken	13,50 Euro
	Saiblings- und Zanderfilet auf Bärlauchrisotto & Fenchelsafransoße	21,90 Euro
	<u>Aus Schwanenwirt's Pfarrgarten</u> Lambbolognese auf selbsgemachter Pappardelle Mit Oliven & Parmaschinken	13,50 Euro
	Kleine Portion / Vorspeise	9,90 Euro
<b>KÄSE</b>	Ziegenfrischkäse mit altem Balsamicoessig, Piemonteser Haselnüsse und Waldhonig	7,50 Euro
<b>DESSERT</b>	Gewürzrhabarber mit Pfefferminzsago & Quarkeis	6,80 Euro



### **SPEISEKARTE**

<b>VORSPEISEN</b>	Salate der Saison	5,50 Euro
	Hausgemachte Maultaschen mit Kräutern und Gartensalaten	11,90 Euro
	Kleine Portion	9,90 Euro
	<u>Schwanensalat</u>	
	Salate der Saison mit gegrillten Entrecote-Streifen oder mit gegrilltem Forellenfilet	12,90 Euro
	Kleinere Portion	9,90 Euro
	Gebratene Kalbskopfterrine mit Estragonvinaigrette & Kapern	11,90 Euro
	Blattsalat mit gegrilltem Senftafelspitz	11,90 Euro
<b>SUPPEN</b>	Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle	4,50 Euro
	Kraftbrühe mit kleinen Frischlingsleberknödeln	4,90 Euro

### **SCHWANEN MENÜ** - Unser Menü wird nur Tischweise serviert!

Gruss aus der Küche

Kalbsbries auf Spargelsalat

Gegrilltes Steinbuttfilet & Jakobsmuschel auf Bärlauchrisotto

Mit Apfelessig & Honig lackierte Entenbrust auf Frühlingsgemüse & Rosmarinkartoffeln

Schwarzwälder Bergkäse & Feigen-Birnen Chutney

Schlüsselblumen-Honigeis mit karamellierter Grießschnitte & Himbeerschaum

Menü komplett	55,00 Euro
Menü ohne Käse	49,00 Euro
Menü ohne Fisch & Käse	39,00 Euro

<b>HAUPTGÄNGE</b>	Geschmorte Lammhaxe in Balsam-Jus auf grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffelgratin	16,90 Euro
	Bäckchen vom Schwarzwaldrind an Landbrotknödelscheiben und Marktgemüse	17,50 Euro
	<u>Aus Schwanenwirt's Jagd:</u> In Milch & Senf geschmortes Wildschweinragout dazu Butterknöpfe & Frühlingsgemüse	16,50 Euro
	Rückensteak vom Weiderind unter der Pommery-Senfkruste dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison	22,50 Euro
	Kleine Portion	19,50 Euro
<b>VEGETARISCH</b>	Küchle vom Wellendinger Dinkel mit Gemüse vom Markt	12,90 Euro



<b>DESSERT</b>	Gemischtes Eis	4,50 Euro
	Gemischtes Eis & Sahne	5,10 Euro
	Karamellköpfe mit Früchten	6,80 Euro
	Badische Zopftäschle mit Zwetschgenröster und Vanillerahmeis	7,50 Euro
	Rumtopffrüchte aus dem Steingut mit Walnußeis & Tannenhonig	7,50 Euro
	Geeister Mascarpone-Nougatknödel & Mangomark	7,50 Euro
	Zimtige Apfelkühle mit hausgemachtem Quarkeis	7,50 Euro
	Unser Quittensorbet mit Hippenblatt	4,50 Euro
	Menüdessert	7,50 Euro



GASTHAUS SCHWANEN

**UND DANACH**

Schnäpsle aus der Hausbrennerei 2cl

„Obstler“ Apfelbrand von unseren Streuobstwiesen	3,00 Euro
Williams Christ Birnenbrand Mirabellenbrand, Schwarzwäler Kirschwasser Schweizer Kräuterbrand oder Zwetschge	3,20 Euro
Wacholderbrand – Schwanengin	3,20 Euro
„Spiriti Vini“ Wekerles Trester nach Grappa Art	4,50 Euro
„Holler Männle“ Holunder-Birnenbrand	4,80 Euro
Wekerles Alte Zwetschge im Eichenfass gereift	4,80 Euro
„Arabica“ Kaffee in Kirschwasser	4,80 Euro
„Moscato“ Muskat-Brand – Trauben aus dem Kaiserstuhl	4,80 Euro
Spiriti Canella“ Zimtgeist – Basis Zwetschge	4,80 Euro
Schwaninger Calvados – Apfelbrand im Eichenfass gereift	4,80 Euro
Feiner Quittenbrand - gebrannt Januar 2012	5,50 Euro
Raritätenbrand von Kalvarienberg Wildkirschen	6,90 Euro
„Williams unfiltriert“ gebrannt November 2011	4,80 Euro

**KAFFEE**

Kaffee crema	2,20 Euro
Espresso	2,10 Euro
Doppelter Espresso	3,90 Euro
Milchkaffee „Cafe au lait“	2,50 Euro
Cappuccino	2,50 Euro
Latte macchiato	2,80 Euro
Espresso macchiato	2,50 Euro
Vienna – Verlängerter (Doppelter Espresso mit Schlagobers und Quellwasser)	4,40 Euro
Digestif Gewürztee	2,10 Euro
Digestif Ingwer-Orangente	2,10 Euro