



GASTHAUS SCHWANEN

Bestellzeiten:

Täglich Mo-So

Tel.: **07744 - 5177**

Abholzeiten

17.30 Uhr – 20 Uhr Fr-So

12.00 Uhr – 13.30 Uhr So

Lieferzeiten

17.30 Uhr – 20 Uhr Fr-So

12.00 Uhr – 14.00 Uhr So

Lieferzone

Stühlingen, Weizen, Wangen, Dillendorf,
Brunadern, Wangen, Wellendingen
und Lembach

Ausserhalb nach Absprache mit Zuschlag

Wochenmarkt im Mai

8.00-12.00 Jeden Samstag in
Bonndorf vor der Alten Schule

B 315 – Gerne mit Vorbestellung via
Telefon 07744 – 5177

Selbstgemachtes

Wir haben dabei: Antipasti,
Lasagne, Kräutersalz,
Wildschweinkrautwickel, Spargel-
Quich, Holzofenbrot,
Rehleberknödelsüppchen,
Eisteesirup, Obazda,
Bananenkuchen, Eigene-Eier,
Granolakrokant mit Erdbeeren,
Ricotta-Truthanroulade,
Bärlauchknöpfe, Apfelsecco,
Landbrotnödelscheiben,
Bärlauchblütenessig, Joghurt-
Salatsoße, Wildschweindrivioli,
Kutteln, Schnäpsle, Apfelwi,
Olivenöl, Rehbratwürstl, Rhabarber-
Ketschuup, Grüne Walnüsse,
Girschpesto und noch kleine
Kulinarische Überraschungen nach
Gusto



Abend-Speisekarte 7.5.-10.5. 2020

Donnerstag - Sonntag

SPEISEN

Frühlingsalat mit Hausdressing
& Brot 5,-

*

Zitronenhühnchen mit Rosmarinkartoffeln
15,-

*

Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit
Spargelsalat 10,50

*

Rückensteak vom Weiderind mit
Kräuterbutter mit
Schalenkartoffeln 22,-

*

Wildschweinbraten mit
Landbrotnödelscheiben 17,-

*

„Oma Marias“ Zigeunerschnitzel
mit Knöpfe 15,-

*

Selbstgemachte Lasagne 10,50

*

Vegetarisch: Kaspresknödel auf
Rahmspargel 14,50

*

Dessert

Mini-Karamellköpfe 2,50

*

Krokant von Granola, Joghurt, Vanille,
Erdbeeren & Meringe 5,-
+2€ Glaspfand

*

Eierlikörkuchen oder Banaenkuchen im
Weckglas
gebacken 3 € + 2 € Gläserpfand

*

Bon Appétit



Bei der warmen Speisen-**Abholung** gelten
die Preise **minus 10%** (nicht bei Wein, Menü,
Selbstgemachtem und Vakuierten)

Schwanenwirt's Apfelwein & Secco 0,75l gekühlt

Apfelsecco Frizzante 7 €

Apfel Cuvee brut

Hergestellt traditionell – 10 Monate auf der
Hefe gelager 12,50 €

Öpfl-Wi Apfelsüsswein 0,5l 8,50 €

Äpfel aus Schwaninger Streuobstwiesen



Dekorierter
Muttertagsgutschein
 zum Verzehr im
 Restaurant!

45,- € bezahlen
 und 50,-€ verschenken



GASTHAUS SCHWANEN

**„Blumiges
 Muttertagstütchen“**

Eine Flasche Apfel-Secco
 Frizzante 0,7l von unseren
 Steuobstwiesen

& ein Schwanenwirt`s
 Spargel- oder
 Räucherlachsquiche
 (Secco & Quiche) 15,-€
 plus einen Likör nach
 Wahl (Reneklode, Quitte,
 Schlehe) aus der
 Schnapswerkstatt.com

13,50 €

**Muttertagsverkauf
 Samstag Wochenmarkt
 Bonndorf & unterm
 Pavillon im Schwanen-
 garten am Sonntag**

von 11.00-14.00 Uhr
 Leckerer Selbstgemachtes,
 Einkochtes, Schnäpsle,
 Liköre, Seccos, Wein,
 Gutschein, Gugelhupf im
 Weckglas und mehr!



Muttertagsmenü

mit Anleitung für das
 FINISH zuhause!



Maibowle- Aperitif to go:
 Waldmeister, Erdbeeren &
 unser Apfelschampus

*

Matjes von der
 Schwarzwaldforelle,
 Berglinsen & süß-sauren
 Radiesle

*

Krustentiersüppchen

*

Kalbstafelspitz mit
 Spargel a la Crème und
 Liebstöckel-Kartoffeln

*

Krokant von Granola,
 Joghurt, Vanille, Erdbeeren
 & Meringe

35,- €

Menü zum
 Bestellen ab 2 Personen
 bis Freitagabend 18.00 Uhr
 Abholung Sonntag von
 11.00 Uhr bis – 14.00 Uhr





GASTHAUS SCHWANEN

Muttertagsmenü

mit Anleitung für das FINISH zuhause!



Maibowle- Aperitif to go:

Waldmeister, Erdbeeren & unser Apfelschampus



Matjes von der Schwarzwaldforelle,
Berglinsen & süß-sauren Radiesle



Feines Krustentiersüppchen



Kalbstafelspitz mit Spargel a la Crème
und Liebstöckel-Kartoffeln



Krokant von Granola, Joghurt, Vanille,
Erdbeeren & Meringe

35,- €



Menü zum Bestellen

ab 2 Personen bis Freitagabend 18.00 Uhr anrufen

Abholung Sonntag von 11.00 Uhr bis – 14.00 Uhr





GASTHAUS SCHWANEN

Bestellzeiten:

Täglich Mo-So

Tel.: **07744 - 5177**

Abholzeiten

17.30 Uhr – 20 Uhr Fr-So

12.00 Uhr – 13.30 Uhr So

Lieferzeiten

17.30 Uhr – 20 Uhr Fr-So

12.00 Uhr – 14.00 Uhr So

Lieferzone

Stühlingen, Weizen, Wangen, Dillendorf,
Brunadern, Wangen, Wellendingen
und Lembach
Ausserhalb nach Absprache mit Zuschlag

Wochenmarkt im Mai

8.00-12.00 Jeden Samstag in
Bonndorf vor der Alten Schule

B 315 – Gerne mit Vorbestellung via
Telefon 07744 – 5177

Selbstgemachtes

Wir haben dabei: Antipasti,
Lasagne, Kräutersalz,
Wildschweinkrautwickel, Spargel-
Quich, Holzofenbrot,
Rehleberknödelsüppchen,
Eisteesirup, Obazda,
Bananenkuchen, Eigene-Eier,
Granolakrokant mit Erdbeeren,
Ricotta-Truthanroulade,
Bärlauchknöpfe, Apfelsecco,
Landbrotnödelscheiben,
Bärlauchblütenessig, Joghurt-
Salatsoße, Wildschweinraviolis,
Kutteln, Schnäpsle, Apfelwi,
Olivenöl, Rehbratwürstl, Rhabarber-
Ketschuup, Grüne Walnüsse,
Girschpesto und noch kleine
Kulinarische Überraschungen nach
Gusto

Abend-Speisekarte 7.5.-10.5. 2020

Donnerstag - Sonntag

SPEISEN

Frühlingsalat mit Hausdressing
& Brot 5,-

*

Zitronenhühnchen mit Rosmarinkartoffeln
15,-

*

Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit
Spargelsalat 10,50

*

Rückensteak vom Weiderind mit
Kräuterbutter mit
Schalenkartoffeln 22,-

*

Wildschweinbraten mit
Landbrotnödelscheiben 17,-

*

„Oma Marias“ Zigeunerschnitzel
mit Knöpfe 15,-

*

Selbstgemachte Lasagne 10,50

*

Vegetarisch: Kaspresknödel auf
Rahmspargel 14,50

*

Dessert

Mini-Karamellköpfe 2,50

*

Krokant von Granola, Joghurt, Vanille,
Erdbeeren & Meringe 5,-
+2€ Glaspfand

*

Eierlikörkuchen oder Banaenkuchen im
Weckglas
gebacken 3 € + 2 € Gläserpfand

*

Bon Appétit

Bei der warmen Speisen-**Abholung** gelten
die Preise **minus 10%** (nicht bei Wein, Menü,
Selbstgemachtem und Vakuierten)

Schwanenwirt's Apfelwein & Secco 0,75l gekühlt

Apfelsecco Frizzante 7 €

Apfel Cuvee brut

Hergestellt traditionell – 10 Monate auf der
Hefe gelager 12,50 €

Öpfl-Wi Apfelsüsswein 0,5l 8,50 €

Äpfel aus Schwaninger Streuobstwiesen

