
Speisenkarte



SCHWANEN

HOTEL & LANDGASTHOF

Unsere Küchenzeiten

Dienstag - Freitag
17:30 - 20:30 Uhr

Samstag
17:00 - 20:30 Uhr

Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Badische Weinbergschneckensuppe

überbacken und mit Knoblauchtoast serviert

Snail cream soup baked and served with garlic toast

Soupe d'escargots gratinée, toast à l'ail

8,50

Badische Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich und Fleischklößchen

Clear beef broth with pancake stripes, egg bite and meatballs

Bouillon de boeuf avec des celestine, des piqûres d'oeufs et des boulettes de viande

7,50

Bärlauchsuppe mit Sahnehäubchen

Wild garlic soup with whipped cream

Soupe à l'ail des ours et crème fouettée

7,50

Bunter Vorspeisenteller

u.a. mit Saiblings-Tatar, Mariniertes Gänsebrust an Bulgursalat,

Garnele im Kartoffelmantel, Veganem Sushi

14,50

Starter plate - including char tartare, marinated goose breast with bulgur salad, shrimp in potato coating, vegan sushi

Assiette d'entrée - comprenant tartare d'omble chevalier, magret d'oie mariné avec salade de boulgour, crevettes enrobées de pommes de terre, sushi végétalien

* * * * *

Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

4,80

Bunter Salatteller

Salat plate as side / Assiette des salades

5,80

Romanosalat mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

6,80

**Für Allergiker kochen wir unsere Gerichte wo möglich gerne nach Ihren Wünschen.
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam darauf an und teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit.**

Unsere „Salat-Bar“

Caesar-Salat

Romanosalat mit original Caesar-Dressing, Croutons
und gehobeltem Parmesan

9,80

Romano lettuce with original Caesar dressing, croutons and parmesan
Laitue Romano avec vinaigrette César originale, croûtons et parmesan

...dazu können Sie noch extra wählen (100g):

Garnelen 11,00

Frittierte Calamari 5,50

Schnitzel-Streifen 5,50

Rumpsteak-Streifen 12,00

Maispouardenbrust 8,00

Your extra choice : 3 prawns, fried calamari, schnitzel strips,
or corn-fed chicken breast

Votre choix supplémentaire :

3 crevettes, calamars frits, lanières de schnitzel, lanières de rumsteck
ou blanc de poulet nourri au maïs

Bunte Salatplatte

mit Rohkost- und Blattsalaten, Ei, Schinken und Käse

Salad plate with raw vegetables and lettuce, egg, ham and cheese

Assiette de salade avec crudités et laitue, œuf, jambon et fromage

15,50

Straßburger Wurstsalat ¹⁰

mit Emmentaler-Käse

Sausage salad with cheese strips / Salade de saucisses aux lanières de fromage

13,50

Rindfleischsalat ¹⁰

von gekochter Ochsenbrust

Beef salad from boiled ox breast / Salade de poitrine de bœuf bouillie

15,50

Beilagensalate

Gemischte Blattsalate

Mixed leaf salads / Salades de feuilles mixtes

4,80

Bunter Salatteller

Salad plate as side / Assiette des salades

5,80

Romanosalat

mit Ceasar-Dressing, Croutons und Parmesan

Romano salad with Caesar dressing, croutons and parmesan

Salade romano avec vinaigrette César, croûtons et parmesan

6,80

Inklusivpreise - Taxe et service compris - Taxes and service included
Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Lecker Schnitzel

„Farmerschnitzel“

Paniertes Schnitzel (200g) vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln
Spiegelei und gegrillten Speckscheiben, mit Kartoffelrösti 23,50
Breaded escalope with ham, egg and onions - Escalop panee au lard,dóeuf et oignons

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 17,50
Breaded pork escalope with french fries - Escalop de porc panee au pommes de terre frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ⁹ 29,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar
Breaded veal escalope , potatoes , tatar sauce - Escalop de veau panee, pommes de terre, sauce tatare

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken ⁹ mit handgeschabten Spätzle 32,50
Veal escalope with creamed sauce and Spätzle - Escalop de veau a la crème au Spätzle

Deftige Klassiker

Sous-Vide-gegartes Schweinefilet 22,50
in einer Sauce von körnigem französischem Senf, mit handgeschabten Spätzle
Filet of pork, mustard sauce and Spätzle - Filet de porc avec sauce dijonnaise et Spätzle

Pfeffergeschnetzeltes vom Schweinefilet 17,50
mit handgeschabten Spätzle
Sliced pork fillet in pepper cream sauce with spaetzle
Filet de porc tranché sauce crème au poivre avec spaetzle

Fleischloses

Badische Käsespätzle mit geschmelzten roten Zwiebeln 14,50
Cheese-gratinated Spätzle with melted red onions - Spätzle au fromage mitre fondant oignons rouges

Veganes Linsencurry mit Basmatireis und Blattspinat 17,50
Vegan lentil curry, basmati rice, leaf spinach - Curry de lentilles végétaliens, riz et de l'épinard

**Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffel oder Süßkartoffel-Pommes
wird ein Aufpreis von 2,00 € berechnet**

Schwanenwirts „Steak-House“

Deutsches Dry Aged Rumpsteak 250g 29,50
20 Tage am Knochen gereift
Rump steak dry aged - Rumpsteck dry aged

Argentinisches Rinderhüftsteak 250g 25,50
Argentinian sirloin steak - Steak de bœuf

Kalbsrückensteak 250g 32,00
Steak of veal - Steak de veau

Grillteller nach alter „Bure-Schenke“-Art 350g 21,50
Rind, Schwein, Geflügel, Speck, Würstel
Mixed grill, beef, pork, poultry, bacon, sausages
Grillades variées, bœuf, porc, volaille, lard, saucisses

Schweizer Jägersteak vom Schweinerücken 250g 23,50
mit Pilzen und Raclette-Käse überbacken, und gegrillten Speckscheiben belegt
Swiss hunter's steak from the saddle of pork 250g, baked with mushrooms and raclette cheese,
and topped with grilled bacon slices
Steak de chasseur suisse de selle de porc 250g, cuit au four avec des champignons et du fromage à raclette, et garni
de tranches de lard grillé terre

Steak des Monats

Von der Schwanen-Metzgerei Ferber in Willstätt

Schweinekotelette von der Hochrippe (ca.350g)

mit gebratenem grünem Spargel, Rosmarin-Wedges und Kräuter-Dipp

Prime rib pork chop with fried green asparagus, rosemary wedges and herb dip
Côtelette de porc de bœuf avec asperges vertes frites, quartiers de romarin et trempette aux herbes

19,50

Beilagen zu den Steaks

Pommes frites	3,70
Süßkartoffel-Pommes	6,00
Kartoffelkrapfen	3,70
Spicy Wedges-Potatoes	3,70
Rösti	3,70
Bratkartoffeln	5,00
Frisches gemischtes Pfannengemüse	5,30
Beilagen-Salatteller	5,80
Gemischte Blattsalate	4,80
Romanosalat mit Caesar-Dressing	6,80

Garstufen

blau -bleu - rare
Im Inneren noch roh und „kalt“

englisch - saignant - medium rare
Im Kern noch roh aber warm

medium - a point - medium
Von außen nach innen gleichmäßig rosa,

durch - bien cuit - well done
Im Kern nur noch leicht rosa, kaum Fleischsaft

Soßen

Dips & Co.

Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter	1,00
Knoblauch-Mayonnaise	1,00
Cocktailsoße	1,00
BBQ-Soße	1,00
Hausgemachte Mayonnaise	0,50
Ketchup	0,30
Bratenjus	0,50
Rahmsoße	1,00
Cognac-Pfeffersoße	2,00
Körnige Senfsoße	2,00
Schmorzwiebeln in der Soße	2,00
Röstzwiebeln	2,00

Unsere Empfehlungen diese Woche

Frischer Badischer Spargel (300g)

mit dreierlei Soßen , Pfannkuchen und La-Ratte-Kartoffeln

Fresh asparagus with three different sauces, pancakes and La Ratte potatoes
Asperges fraîches avec trois sauces différentes, crêpes et pommes de terre La Ratte



29,00

... dazu gemischter Schinken
7,00

oder ein paniertes Kalbsschnitzel (100g)
12,00



Trilogie von gebratenen und pochierten Fischfilets an gedünsteten Lauchstreifen mit Basmatireis Dillbutter und Hummersoße

Trilogy of fried and poached fish fillets with steamed leek strips, basmati rice, dill butter and lobster sauce
Trilogie de filets de poisson frits et pochés avec lanières de poireaux, riz basmati, beurre à l'aneth et sauce homard

26,00

* * * * *

Lammrückenfilet im Tramezzinimantel mit Tomaten-Flageolets Kartoffelauflauf und Thymiansoße

Saddle of lamb fillet in a tramezzini coating with tomato flageolets, potato pudding and thyme sauce
Selle d'agneau enrobée de tramezzini, flageolets de tomates, soufflé de pommes de terre et sauce au thym

28,00