
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

Zum Auftakt einen Aperitif ?

Glas Sekt „Unsere Hausmarke“	4,20
Glas Crémant d'Alsace, Domaine Haegi	6,70
Sekt mit Holunderblütensirup	5,50
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör	5,10
Kir Weißwein	3,80
Kir Royal mit Sekt	5,30

Amer- Bier ¹	4,20
Weizenbier-Cassis	2,00
Pils mit Campari ¹	2,00
Ricard	3,10
Sherry trocken	3,20
Portwein	3,30
Martini Rosso oder Bianco	3,40
Campari- Orange ¹	5,10
Campari- Soda ¹	4,40



Alkoholfreie Aperitifs

Kir Royal mit alkoholfreiem Sekt

Sanbittèr pur auf Eis ¹

Sanbittèr mit Orangensaft ¹

Sanbittèr ist ein alkoholfreies, bitteres Getränk, charakteristisch sind seine rote Farbe und der Geschmack nach Zitrusfrüchten und Kräutern.

Crodino auf Eis ^{1,3}

Crodino ist ein orangengelbliches Getränk mit Kräuter- und Aromaextrakten,

4,50

4,00

4,70

4,30



Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 17.00 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche ab 17:30 Uhr, Samstag bereits ab 17:00 Uhr

Bestellungen aus der großen Karte nehmen wir gerne bis 20:30 entgegen

Sonntag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Warme Küche ab 11:30 Uhr

Bestellungen nehmen wir bis 14:00 entgegen

Suppen & Vorspeisen

Badische Weinbergschneckensuppe

überbacken und mit Knoblauchtoast serviert
Snail cream soup baked and served with garlic toast
Soupe d'escargots gratinée, toast a 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

Kürbissuppe mit geröstetem Kerne-Mix

Pumpkin soup with roasted mixed seeds
Soupe de potiron aux graines mélangées grillées

7,50

Badischer Feldsalat mit Speck und Kracherle

in Walnuss-Balsamico-Dressing

Lamb's lettuce with bacon and crackers in a walnut-balsamic dressing
Mâche avec bacon et crackers dans une vinaigrette balsamique aux noix

10,50

Unser „Vorspeisen-Dreierlei“

Kleine Köstlichkeiten, immer wieder neu zusammengestellt
Lassen Sie sich überraschen

13,50

Our "appetizer trio" - Small delicacies, always put together anew - Let us surprise you
Notre « trio apéritif » - Petites gourmandises, toujours recomposées - Laissez-nous vous surprendre

* * * * *

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 Empfehlungen diese Woche

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße, Boullionkartoffeln und süß-sauren Beilagen

23,50

Boiled beef with horseradish sauce, bouillon potatoes and sweet and sour side dishes

Boeuf bouilli avec sauce au raifort, bouillon de pommes de terre et accompagnements aigre-doux



Fisch Variation von gebratenem & pochiertem Fisch

auf Hummersoße mit Butternudeln und wildem Brokkoli

27,50

Fish Variation of fried & poached fish on lobster sauce with butter noodles and wild broccoli

Poisson Variation de poisson frit et poché sur sauce au homard avec nouilles au beurre et brocoli sauvage



Sauerkrautteller mit Bauchspeck, Würstle & Kassler

dazu Petersilienkartoffeln

19,50

Sauerkraut plate with bacon, sausages & smoked pork with parsley potatoes

Assiette de choucroute avec bacon, saucisses et porc fumé plus des pommes de terre persillées

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, rump steak 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 Kalbsrücken⁹
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar 29,50
Breaded veal escalope , potatoes , tatar sauce - Escalop de veau panee, pommes de terre, sauce tatare

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken⁹ mit handgeschabten Spätzle 32,50
Veal escalope with creamed sauce and Spätzle - Escalop de veau a la crème au Spätzle

Unser Klassiker

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

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 - Romsteck 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

Steak des Monats

von der Schwanen-Metzgerei Ferber in Willstätt

„Surf & Turf“ - Rinderhüftsteak (200g) mit Scampis an Tomatenrisotto und Erbsenschoten mit Zitronenpfefferbutter

Beef rump steak 200g with scampi on tomato risotto and pea pods with lemon pepper butter
Rumsteck de boeuf 200g aux langoustines, Risotto aux tomates et petits pois au beurre citron poivre

29,50

Beilagen zu den Steaks

Pommes frites	3,70
Süßkartoffel-Pommes	6,00
Kartoffelkrapfen	3,70
Potato-Wedges	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
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

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne ¹	6,00
Eismeringe ¹ mit Vanille- und Schokoeis	8,00
„Black Forest“ ¹ - Der Schwarzwälder Klassiker Vanilleeis, Schokoladeneis Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	8,70
„Heiße Liebe“ ¹ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50
„Black Blondie“ ¹ - Schoko trifft Eierlikör Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, Schokosoße, Eierlikör	8,80

Crème Brûlée mit Vanilleeis ¹	7,90
Tiramisù im Glas - Die Spezialität aus Italien zubereitet aus Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso und Amaretto	8,50
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis ¹	8,90

Apfel-Crème-Brûlée mit Zimt-Honig-Eisparfait	7,80
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis	10,50

Käsedessert mit Trauben, Walnuss und Feigensenf	9,50
--	------

Kaffee & Co.

Egg-O-Cino - Kaffeegenuss in 4 Schichten Doppelter Espresso mit Eierlikör, Karamelsirup und Milchschaum	6,90
---	------

Tasse Darboven Schümli- Kaffee 2,90	Latte Macchiato 4,30
Portion Darboven Schümli- Kaffee 5,40	Espresso Macchiato 3,10
Espresso 2,80	Milchkaffee 3,70
Doppelter Espresso 5,20	Cappuccino mit Sahnehäubchen 3,70
Espresso „Plus“	Cappuccino mit Milchschaum 3,70
mit einer Kugel Vanilleeis ¹ 4,30	Heiße Schokolade mit Sahne 3,50



Unser Althaus-Teesortiment finden Sie in unserer separaten Tee-Karte