

Mittagskarte

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat - <i>vegan</i>	8
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	10
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat	
Feldsalat mit Birnen-Nussdressing	12
mit Speck und Kracherle	

Suppen

Blumenkohl-Currysüppchen - <i>vegan</i>	9
mit gepufften Kichererbsen und Korianderöl	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Schwanen Klassiker

Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
Kalbs-Maultaschen - <i>hausgemacht</i>	20
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Ravioli mit Parmesan und Ricotta gefüllt	25
in Salbei-Butter, dazu gebratener Blumenkohl und schwarzer Kampot-Pfeffer	
Crèmiges Rote Beete Risotto - <i>vegan</i>	22
mit frisch geriebenem Meerrettich und sautiertem Grünkohl	

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	37
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone	

Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	37
mit geschmortem Filder-Spitzkraut Butterzwiebeln, Spätzle und TrollingersöÙle	

Schwäbisches Linsengericht	19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle Saitenwürstle und gerauchtem Speck	

Paniertes Schnitzel vom Landschwein	23
pommes frites und Zitrone	

Rehbraten aus heimischer Jagd im WacholdersöÙle geschmort	35
mit Semmelknödel, Rahmwirsing gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren	

Unser Haussalat	20
Bunte Blatt- und Rohkostsalate Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust	

Vorab

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meister-Bäcker Schmid	6
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl und Tages-Dip für 2 Personen	

Süßer Schluss

Crème brûlée	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
Hausgemachte Apfelküchle	12
mit Eis und SoÙe von der Bourbonvanille	
Weißes Schokoladenmousse	12
auf flambiertem Rum-Ananas-Carpaccio	
Kick it!	7
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Lunch menü

Small Bites

“Gänseliesel”-salad - <i>vegan</i>	8
mixed green leaf salads with a light herb and radish vinaigrette	
Swabian Sampler	10
homemade veal Maultasche (Swabian ravioli) with caramelized onions, veal sauce and potato salad	
Field Salad with Pear-Nut dressing	12
with bacon and crispy bread croutons	

Soups

Cauliflower-Curry Soup - <i>vegan</i>	9
with puffed chickpeas and coriander oil	
Flädlesuppe (pancake soup)	9
Beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives	

Schwänen Classics

Cheese spaetzle	19
with flavorful cheese, spring onions, fresh herbs, roasted onions, and a small mixed green salad	
Classic homemade Veal Maultaschen (Swabian ravioli)	20
with caramelized onions, veal sauce potato salad and lettuce	
Ravioli filled with Parmesan and Ricotta	25
in sage butter with roasted cauliflower and black Kampot pepper	
Creamy Beetroot Risotto - <i>vegan</i>	22
with freshly grated horseradish and sautéed kale	

Cordon Bleu from veal	37
served with parsley potatoes, lingonberries and lemon	

“Zwiebelrostbraten” Swabian Onion Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle	37
with braised Filder cabbage, buttered onions spaetzle, and Trollinger sauce	

Swabian Lentils	19
Meidelstetter lentils with spaetzle sausage and smoked bacon	

Breaded Schnitzel from organic pork	23
with French fries and lemon	

Braised Venison Roast from local hunting in Juniper sauce	35
with bread dumplings, creamy savoy cabbage sautéed mushrooms and lingonberries	

Our house salad	20
with mixed leaf and raw vegetable salads house dressing, breaded corn-fed chicken breast from Bauer Wech and avocado dip	

As a starter..

Stone oven baguette made from organic wheat by baker Schmid	6
served with salted butter, finest olive oil and a daily dip <i>for 2 people</i>	

Sweet finale

Crème brûlée	10
with caramelized brown cane sugar	
Homemade apple fritters	12
bourbon vanilla sauce and ice-cream	
White Chocolate Mousse	12
on flambéed rum-pineapple carpaccio	
Kick it!	7
Freshly brewed espresso with a scoop of vanilla ice cream	