

Mittagskarte

Kleinigkeiten

- Gänselieselsalat** – *vegan* 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

- Kürbissuppe vom Butternut** – *vegan* 9
mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl
- 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** - *hausgemacht* 20
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat
- Dinkel-Risotto vom Muskat-Kürbis** 24
mit gerösteten Haselnüssen, glasierter
Nashi-Birne und Belper Knolle

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken 37
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren
und Zitrone

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

Schwäbisches Linsengericht 19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle
Saitenwürstle und gerauchtem Speck

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 23
pommes frites und Zitrone

Rehagout aus heimischer Jagd 34
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 Soße von der Bourbonvanille

Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade 10
mit geschlagenem Bauernrahm und
Schnapskirschen

Kick it! 7
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

Lunch menü

Small Bites

- “Gänseliesel”-salad** - *vegan* 8
mixed green leaf salads with a light herb and radish vinaigrette
- Swabian Appetizer** 9
homemade veal Maultasche (swabian ravioli) with caramelized onions, veal sauce and potato salad
- Lamb’s lettuce with pear & nut dressing** 12
with bacon and croûtons

Soups

- Butternut Squash Soup** - *vegan* 9
pumpkin soup with ginger, coconut milk and pumpkin seed oil
- Flädlesuppe (pancake soup)** 9
Beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives

Schwanen 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
- Spelt risotto with muscat pumpkin** 24
with roasted hazelnuts, glazed Nashi pear and Belp ball cheese

Cordon Bleu from veal 37
served with parsley potatoes, cranberries 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

Venison stew from local hunting 34
with bread dumplings, creamy cabbage sautéed wild mushrooms and cranberries

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 *for 2 people*

Sweet finale

Crème brûlée 10
with caramelized brown cane sugar

Homemade apple fritters 12
bourbon vanilla sauce and ice-cream

Scoop of Valrhona chocolate mousse 10
with whipped cream and brandied cherries

Kick it! 7
Freshly brewed espresso with a scoop of vanilla ice cream