

Mittagskarte

Vorspeisen & Suppen

Gänselieselsalat - vegan	8
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	11
Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat	
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	11
mit unserem Hausdressing	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	
Hochzeitssuppe	10
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle Maultäschle und Grießklöschen	
Kürbissuppe	10
mit frischem Ingwer, orientalisch abgeschmeckt	

Unser Traditions Menü seit 1954

Flädlesuppe	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	
mit dreierlei von der Zwiebel Bratkartoffeln und Trollingersößle	
Hausgemachte Apfelkühle in Zimtzucker	
mit Eis und warmer Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren	

Jubiläums-Preis 54

Schwanen Klassiker

Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	
Kalbsfleisch-Maultaschen - hausgemacht	21
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Risotto von „Fregola Sarda“	26
Sardische Nudelperlen mit frischen Waldpilzen Grüne Bohnen, getrockneten Tomaten gereifter Pecorino	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	39
mit Yuzu-Panko-Crunch, Fregola Sarda gegrillte Asia-Aubergine, Hummerbisque	
Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	38
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	38
mit dreierlei von der Zwiebel, Bratkartoffeln und Trollingersößle	
Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich	24
mit pommes frites und Zitrone	
Unser Haussalat	21
panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing Avocado-Dip	
Bacon & Beef Burger	18
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate Würzige Gurkencreme, Senfsoße, Röstzwiebeln + Beilage nach Wahl	6
Burrata Burger	19
Homestyle-Bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola + Beilage nach Wahl	6

Feine Desserts finden Sie in
unserer Dessertkarte

Lunch Menu

Snacks & soups

“Gänseliesel“ salad - <i>vegan</i>	8
Mixed leaf salad with a light herb-radish vinaigrette	
Swabian Sampler	11
Homemade Swabian ravioli with veal jus caramelized onions, lettuce, and potato salad	
Leaf & raw vegetable salads	11
with our house dressing	
Pumpkin Soup	10
with fresh ginger, seasoned with oriental spices	
Traditional Swabian Wedding Soup	10
beef consommé with Swabian ravioli, semolina dumplings and homemade herb pancake strips	
Flädlesuppe (pancake soup)	9
beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives	

Our traditional Menu since 1954

Swabian Pancake Soup
Beef consommé with homemade herb-flavored pancake strips and fresh chives

Swabian Onion Roast
with a trio of onions, fried potatoes and Trollinger wine sauce

Homemade Apple Fritters in Cinnamon Sugar
with ice cream and warm Bourbon vanilla sauce with lingonberries

Jubilee package 54

Schwanen Classics

Swabian cheese spaetzle 19
with savory cheese, spring onions, fresh herbs roasted onions and side salad

Homemade veal Swabian ravioli 21
with caramelized onions, veal jus and a side of potato and lettuce salad

Fregola Sarda Risotto 26
Sardinian pasta pearls with fresh wild mushrooms green beans, Sun-dried tomatoes, aged Pecorino

Pan-Fried Sea Bass Fillet 39
with Yuzu-Panko crunch, grilled Asian eggplant Fregola Sarda and lobster bisque

Cordon Bleu from veal Loin 38
stuffed with Bühlertal village cheese and cured ham served with parsley potatoes, lingonberries and lemon

Swabian Onion Roast 38
with a trio of onions, fried potatoes and Trollinger wine sauce

Breaded Schnitzel from free range pork 24
served with French fries and lemon

Our house salad 21
with mixed leaf and raw vegetable salads, house dressing, breaded corn-fed chicken breast from Bauer Wech, avocado dip

Bacon & Beef Burger 18
made from Irish Hereford beef, served in a homestyle bun with cheddar, Irish stout sauce tomato, pickle relish, mustard sauce and crispy onions
+ Side 6

Burrata Burger 19
Homestyle bun, fried avocado, burrata, tomato basil pesto and arugula
+ Side 6

*You can find delicious
desserts in our dessert
menu*