

Mittagskarte

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat - <i>vegan</i>	8
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	11
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat	
Frühlingssalat	15
Bunte Blattsalate, karamellisierte Ziegenkäse gepickelter Wassermelonen-Rettich Flugmango grüner Spargel und Gurkenessig	

Suppen

Spargelcrèmesüppchen	10
mit weißem und grünem Spargel	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Schwanen Klassiker

Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
Kalbsfleisch-Maultaschen - <i>hausgemacht</i>	21
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Feine Bärlauchnudeln	24
mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse	

Gebratener grüner Spargel	27
mit pikantem Tomatenkompott, Burrata Rosmarinkartoffeln und gerösteten Pistazien	

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	37
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone	

Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	37
Grüne Bohnen, Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersößle	

Paniertes Schnitzel vom Landschwein	23
pommes frites und Zitrone	

Lammragout vom „Schäfer Stotz“	35
Bärlauch-Polenta, Zucchini-Tomatengemüse	

Unser Haussalat	21
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	
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	11
homemade veal Maultasche (Swabian ravioli) with caramelized onions, veal sauce and potato salad	
Spring Salad	15
colorful leafy greens, caramelized goat cheese, pickled watermelon radish, mango green asparagus, and cucumber vinegar	

Soups

Cream of Asparagus Soup	10
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)	21
with caramelized onions, veal sauce potato salad and lettuce	
Delicate Wild Garlic Pasta	24
with white asparagus, sun-dried tomatoes pine nuts, and gratinated goat cheese	

Pan-fried Green Asparagus	27
with spicy tomato compote, rosemary potatoes, burrata, and toasted pistachios	

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

“Zwiebelrostbraten” Swabian Onion Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle	37
with green beans, caramelized onions, pan-fried potatoes and Trollinger sauce	

Breaded Schnitzel from organic pork	23
with French fries and lemon	

Lamb ragout from “Shepherd Stotz”	35
with wild garlic polenta Sautéed Zucchini and Tomato Medley	

Our house salad	21
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	