

Mittagskarte

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat - <i>vegan</i>	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	

Suppen

Weißer Tomatencrèmesuppe <i>vegan</i>	9
mit Basilikumöl und Kracherle	
Hochzeitssuppe	10
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle Maultäschle und Grießklöschen	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Schwanen Klassiker

Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	
Der „MEZZO“ Wurstsalat	15
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich Schalotten und Brot	
// auch vegetarisch als Käsesalat mit Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern und Radieschen möglich	
zusätzlich mit Bratkartoffeln Schwarzwurst und Senf	plus 6

Kalbs-Maultaschen - <i>hausgemacht</i>	21
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	

Getrübte Kalbs-Maultaschen <i>hausgemacht</i> in Salbei-Butter und frischem Sommertrüffel	26
gebraten, mit getrockneten Tomaten und bunten Blattsalaten	

Wassermelonen-Fetakäse Salat	15
Gartengurke, Oliven und frische Minze	

Pasta Sotto mit frischen Pfifferlingen	26
<i>vegan möglich</i> grüne Bohnen, getrocknete Tomaten Burrata und Rucola	

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	37
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone	

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	37
mit grünen Bohnen, geschmorten Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersöße	

Fritto Misto	29
Frittierte Calamari und Scampi mit Aioli Limette und kleinem Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette	
<i>als kleinere Vorspeise</i>	21

Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich	23
mit pommes frites und Zitrone	

Unser Haussalat	21
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech Avocado-Dip	

Bacon & Beef Burger	18
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln	

Sommerliche Desserts finden
Sie in unserer Dessertkarte

Lunch menue

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	
Mixed Leaf and Raw Vegetable Salads	11
with our house dressing	

Soups

White Tomato Cream Soup <i>vegan</i>	9
with basil oil and crispy croutons	
Swabian Wedding Soup	10
Beef consommé with homemade pancake strips Maultasche, and semolina dumpling	
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	
The "MEZZO" Sausage Salad	15
Organic Lyoner sausage, Alpine cheese, mixed leaf salad, herbs and tomatoes, cucumber red radish, shallots and bread	
<i>// Also available as a vegetarian cheese salad with celery, cherry tomatoes herbs and radishes</i>	

Add-ons:
fried potatoes, black pudding, mustard plus 6

Classic homemade Veal Maultaschen (Swabian ravioli)	21
with caramelized onions, veal sauce potato salad and lettuce	
Homemade Truffled Veal Maultaschen	26
pan-fried in sage butter with fresh summer truffle, sun-dried tomatoes, and colorful leaf salads	
Watermelon & Feta Cheese Salad	15
with garden cucumber, olives, and fresh mint	
Pasta Sotto with Fresh Chanterelles	26
<i>vegan option possible</i> green beans, sun-dried tomatoes burrata and arugula	
Cordon Bleu from veal	37
served with parsley potatoes, cranberries and lemon	
"Zwiebelrostbraten" Swabian Onion Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle	37
with green beans, caramelized onions pan-fried potatoes and Trollinger sauce	
Fritto Misto	29
Fried calamari and scampi with aioli, lime and a small head lettuce salad with chive vinaigrette	
<i>as a smaller appetizer</i>	21
Breaded Schnitzel from organic pork	23
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 and avocado dip	
Bacon & Beef Burger	18
from Irish Hereford beef, homestyle bun cheddar, Irish stout sauce, tomato, cucumber relish, mustard sauce, and crispy onions	

*Summer Desserts
can be found on our dessert
menu*