



**SCHWAN**  
HOTEL & TAVERNE

*Der Treffpunkt  
für Geniesser*

**Speisekarte Herbst 2016**

Hotel / Taverne Schwan, Horgen

# *Herzlich willkommen!*

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie im geschichtsträchtigen Schwan begrüßen zu dürfen. Ein Haus, dessen Grundmauern ins 15. Jahrhundert zurück datieren und schon seit jeher dem Gast eine offene Tür als Ort zum Verweilen geboten haben.

Heutzutage müssen unsere Gäste ihr Tavernen-Recht nicht mehr «verdienen», wir empfangen Sie als gleichwertigen Partner, der dem Genuss und den angenehmen Dingen zugetan ist.

Die Verbindung von Tradition und Moderne bringen wir in unserem Wirken zum Ausdruck. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und sind stolz, Sie zu unserer Gästefamilie zählen zu dürfen!

## **Feste, Feiern und Jubiläen**

Haben Sie etwas zu feiern? Möchten Sie Freunde oder Familie zu einem guten Essen einladen? Wir bieten im Restaurant Platz für bis zu 80 Personen und können in unseren romantischen Zimmern bis zu 40 Gäste beherbergen. Wir beraten Sie gerne persönlich, oder senden Sie uns eine E-Mail an [welcome@hotel-schwan.ch](mailto:welcome@hotel-schwan.ch).

## **Unsere eigenen Weinimporte aus Italien**

Sie können die von Familie Esposito direkt aus Italien importierten Weine kostengünstig zum Mitnehmen erwerben.

## **Olivenöl DONVITO**

Die Schwan Besitzerfamilie Esposito, als umtriebige und engagierte Menschen bekannt, hat die südländische Lebensart in ihrer Heimat Apulien auf den Punkt gebracht. Sie produziert seit Generationen feinstes Olivenöl. In 2013 und 2014 erreichte das Öl die höchste Auszeichnung Italiens: Den L'Oro d'Italia.

Eine Vielzahl unserer Gerichte wird mit DONVITO Olio extra vergine aus eigener Produktion zubereitet.

## **Ihre Gastgeber**

Nikola Mlinarevic – Küchenchef, Luca – Chef de Partie,  
Goran – Chef de Partie, Dekh – Küchenhilfe  
Herwig Haller – Chef de Service, Cristina – Chef de Rang,  
Milan – Chef de Rang, Patrizia – Service & Frühstück  
Andrea Sussbauer – Betriebsassistentin & Reception, Linda Grädel – Stv. Betriebsassistentin  
Fatima & Valentina - Etage, Aylin & Lea – Hofa EFZ  
Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber  
Familie Esposito – Inhaber

## **Fleisch und Fischdeklaration**

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz, Lamm: Irland, Wursterzeugnisse: Italien,  
Fisch: Schweiz, Frankreich, Krustentiere: Vietnam Wild: Österreich, Schweiz, Slowenien

# Herbstgerichte

---

## **Burrata**

Klassische Burrata mit grillierter Tomate, frischem Basilikum und DONVITO Olivenöl & Aceto Balsamico 24

## **Kürbissuppe**

Saisonale Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 14

## **Hausgemachte Kürbisravioli**

mit Preiselbeeren und Kürbiswürfel 18 / 28

## **Salatbouquet mit Rehstreifen**

Gemischter Salat mit italienischem Hausdressing, frisch gebratenen Pilzen und Rehfleischstreifen 26 / 36

## **Hausgemachte Wildravioli**

mit einer Fasanfüllung, brauner Butter, Nüssen und Rosmarin garniert 26 / 36

## **Rehgeschnetzeltes**

an einer Rahmsauce mit Weintrauben und frischen Eierschwämmli, serviert auf Toastbrot 38

## **Rehschnitzel Mirza**

mit Wildrahmsauce und handgeschabten Spätzle, Rosenkohl, Maroni und Äpfeln 44

## **Rehrücken (ab 2 Personen) – am Tisch tranchiert**

mit Wildrahmsauce, handgeschabten Spätzle, Rosenkohl, hausgemachtes Rotkraut, Maroni und Apfel pro Person 59

# Weingenuss „by the glass“

---

*Die Schwan Inhaberfamilie Esposito, als umtriebige und engagierte Menschen bekannt, bringt uns mit den selbstimportierten Weinen aus ihrer Heimat Italien die südländische Lebensart des Genusses näher. Da probieren über studieren geht, sagen wir einfach: Zum wohl!*

*Der ausgewogene Weisse*

**Pecorino**, Azienda Agricola Contesa, Abruzzan (IT) pro dl 8.50  
Pecorino

*Der Wein des Herbstes und der Liebe*

**Amarone – Selection Schwan**, Fratelli Giuliari, Veneto (IT), 2011 11.00  
Corvina, Rondinella, Molinara

# Le menu

---

## **Premier plat**

Klassische Burrata mit grillierter Tomate, frischem Basilikum  
und DONVITO Olivenöl & Aceto Balsamico



## **Deuxième plat**

Delikates Curry-Crèmesüppchen mit Kokosmilch



## **Troisième plat**

Hausgemachte Kürbisravioli  
mit Preiselbeeren und Kürbiswürfel



## **Quatrième plat**

Rehschnitzel Mirza mit Wildrahmsauce und handgeschabten Spätzle,  
Rosenkohl, Maroni und Apfel

oder ab 2 Personen

Rehrücken mit klassischen Wildbeilagen



## **Cinquième plat**

Kleiner Coupé Nesselrode mit Sauerkirsche

oder

Käseteller vom Brett



3 Gänge: 79

4 Gänge: 95

5 Gänge: 105

## **Weinbegleitung**

Fragen Sie uns nach der passenden Weinbegleitung zu Ihrem Menü,  
gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Begleitung zusammen.

**Weinbegleitung «Dorf»** pro dl 10

**Weinbegleitung «See»** pro dl 14

# Salate

---

## **Insalata verde**

Arrangement von verschiedenen Blattsalaten mit Tomate und Gurke  
dazu unser hausgemachtes italienisches Dressing 12

## **Insalata Caprese**

Tomaten und Büffelmozzarella aromatisiert mit DONVITO Basilikumöl 16

## **Insalata di Formentino**

Nüsslersalat mit Ei / und Speck 16 / 18

# Vorspeisen

---

## **Antipasto all'Italiana**

Aromatisch marinierter Meeresfrüchtesalat, grillierte Auberginen,  
Zucchini, Parmesan und Parma Schinken 21 / 26

## **Crostini misti**

Geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken, marinierten Steinpilzen  
und aromatisierten Tomatenwürfeln 16

# Carpacci

*Die einzelnen Carpacci können auch als Hauptgang bestellt werden (Zuschlag CHF 8)*

---

## **Schwanen-Symphonie**

Dreierlei kleine Carpacci serviert auf der Etagère:  
Carpaccio di Polipo, Carpaccio di Manzo und Carpaccio di Tonno 27

## **Carpaccio Fantasia Nikola**

Zartes Carpaccio vom Rind, kombiniert mit Steinpilzen und  
Riesencrevette 31

## **Carpaccio di Manzo**

Fein mariniertes Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und  
DONVITO Olivenöl extra vergine 25

## **Carpaccio di Tonno**

Carpaccio vom Thunfisch mit Fenchel, Kräutern und DONVITO  
Limonenöl 25

## **Carpaccio di Polipo**

Octopus Carpaccio mit grünen Bohnen, Zwiebeln und Tomate-  
Concassé 21

# Suppen

---

## **Crema di Pomodoro**

Die klassische Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe mit Sahne-Haube 11

## **Crema di Curry con Coco**

Delikates Curry-Crèmesüppchen mit Kokosmilch 11

## **Zuppa di Pesce**

Fischsuppe mit Safran nach Art des Küchenchefs 16 / 29

# *Pasta fatta in casa*

*Diese Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden (Reduktion CHF 4)*

---

## **Gnocchi al Pesto**

Hausgemachte Gnocchi an einer sämigen Pestorahmsauce und frisch geriebenem Parmesan, aromatisiert mit DONVITO Knoblauch & Basilikum-Olivenöl 24

## **Malfatti**

Pochierte, luftige Gnocchi-Kreation aus Spinat und Ricotta, auf einer sämigen Tomatensauce, verfeinert mit brauner Butter und Parmesan 28

## **Tris di Pasta**

Auswahl von drei auf verschiedene Arten zubereitete Teigwaren, für die Liebhaber variantenreicher Küche 35

## **Fettuccine mediterranee**

Bandnudeln mit hausgemachter Olivenpatè, Kirschtomaten, Rucola und DONVITO-Aceto Balsamico invecchiato 27

## **Taglierini con Gamberoni**

Feine, hausgemachte Nudeln mit Riesenkrevetten, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern 37

## **Taglierini Aglio, Olio e Peperoncino**

Hausgemachte Taglierini mit geröstetem Knoblauch, aromatisiert mit DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino 25

## **Ravioli Nikola**

Hauchdünne Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter, Cherrytomaten und frisch geriebenem Parmesan 32

## **Tagliatelle Calabrese**

Nudeln nach kalabrischem Rezept mit Rind- und Kalbfleischwürfeln, Tomaten, Rahm, frischen Pilzen und Peperoni 36

Unsere Teigwaren werden von unserem Küchenteam nach hauseigenem Tavernen-Rezept hergestellt.

## Fisch

---

### **Piatto di Pesce del Giorno\***

3 verschiedene grillierte Fische (Tagesangebot) 48

### **Sogliola\***

Ganze gebratene Seezunge vom Grill 54  
aromatisiert mit DONVITO-Limonenöl

### **Gamberoni\***

*Riesenkrevetten vom Grill* serviert mit Kräuterbutter 41 / 49

*Riesenkrevetten alla Livornese*, mit Tomatenwürfeln, Weisswein,  
frischen Kräutern und DONVITO Olivenöl aglio e peperoncino 41 / 49

## Fleisch

---

### **Saltimbocca alla Romana\***

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Marsala-Reduktion 43

### **Fegato di Vitello alla Veneziana\***

In Butter gebratene Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln und Salbei 39

### **Medaglioni di Vitello al Limone\***

Zarte Kalbsmedaillons an einer Zitronensauce 43

### **Controfiletto di Manzo\***

Rindsentrecôte (180g) tranchiert mit Kräuterbutter auf Rucolabett 47  
mit Aceto Balsamico nappiert

### **Medaglioni di Vitello ai Porcini\***

Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen 46

### **Filetto di Manzo al Pepe Verde\***

Rindsfilet (200g) an grüner Pfeffersauce mit Gemüsebouquet 58

### **\*Beilage nach Wahl** (eine Beilage inklusive)

Risotto, Trockenreis, hausgemachte Taglierini, Rösti, Bratkartoffeln,  
Blattspinat, saisonales Gemüse 5

## Klassiker

---

### **Züri Gschnätzlets**

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit frischer Rösti 41

### **Stroganoff**

Zarte Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce serviert mit  
hausgemachten Taglierini 49

# Dessert

---

## **Coupe Nesselrode**

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Ram 14

## **Tiramisù**

Der Klassiker – mit Mascarponecreme und Löffelbisquit 13

## **Frische hausgemachte Apfeltarte**

mit Vanilleeis und Rahm 17

## **Zuccotto – die Schwan Spezialität**

Parfait mit Creme Patisserie – Füllung, Amarenakirschen und Amaretto 15

## **Mousse au chocolat**

Dunkles, hausgemachtes Schokoladenmousse 13

## **Karamelköpflì, garniert mit Rahm**

11

## **Panna Cotta, serviert mit Himbeersauce**

11

## **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

serviert mit 1 Kugel Stracciatella Eis und Rahm 12

## **Dessertteller Taverne**

Eine Auswahl verschiedener Desserts aus der Patisserie 16

## **Eis und Sorbetaromen**

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Karamel, Mokka, Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Zwetschge pro Kugel 3.50

mit Rahm 1.50

mit Schuss (zum Beispiel Vodka, Amaretto oder Prosecco) 6

# Käse

---

## **Käseteller (3 Stück / 5 Stück)**

Unseren Käse beziehen wir vom Käse Bannwart in Oberrieden: 12 / 18

*Brillant Savarin*

Doppelrahmkäse aus Rohmilch

*Camembert*

Weichkäse aus Rohmilch, rezent

*Montagnard*

Weichkäse aus Bergmilch, aromatisch

*Grigiotto*

halbharter Grauschimmelkäse mit Naturrinde, mild

*Chällerhocker*

gereifter Hartkäse aus Rohmilch, würzig