

Denn das Gute kommt von Nah

Flädlesuppe

mit frischem Schnittlauch

5,90



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

geschmortes Filder-Spitzkraut, hausgemachtes Kalbfleischmaultäschle
und geschmelzte Spätzle

25,90



Zwetschgengrütze im Einmachglas serviert

mit Zwetschgenwasser aufgeschlagenes Vanilleeis aus dem Lautertal

8,90

3-Gang-Menü pro Person 37,00

Schwanen Menü

Eismersaibling in Blutorange gebeizt

Fenchel, Oliven und konfiertes Chicorée

14,90



Schaumige Blumenkohl-Currysuppe

mit Metzinger Streuobstwiesenapfel und gebratener Jakobsmuschel

8,90



Rosa gebratenes Nüsschen und gebackene Praline vom heimischen Reh

Preiselbeerjus, Kartoffel-Thymianpüree und glacierte Schwarzwurzel

32,90

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit karamellisiertem Kürbis-Quittengemüse
und gebackene Blutwursttäschle

27,90



Lauwarmer Rüblikuchen

an Nougatcreme, Salzmandelgel und Boskop-Apfelsorbet

11,00

4 Gang Menü – 62,90€ mit Fleisch

4 Gang Menü – 57,90€ mit Fisch

Einleitung

Gänselieselsalat	5,60
Blattsalate mit Radiesle und Kräutervinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	7,20
geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
Feldsalat mit Birnen-Nussdressing	8,90
Speck und Kracherle	
Schwäbische Austern	14,90
Weinbergschnecken mit schwarzem Knoblauchschaum, glaciertem Spitzkraut und Kartoffelcroûtons	
Jahrgangssardine 2016	9,90
auf Kartoffelpüree, Fleur de Sel und Olivenöl	
Beef Tatar mit frittierten Kapern	
mit Cognac und würzig angemacht	
70g	14,90
140g	19,90
210g	23,90
Spiegelei extra	1,60
Portion Bratkartoffeln extra	4,20

Suppe

Schwäbische Flädlesuppe	5,90
mit frischem Schnittlauch	
Altschwäbische Hochzeitssuppe	7,50
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	
Kürbissuppe orientalisch angehaucht - Vegan -	7,90
mit Kürbiskernpesto und gebackenem Kichererbsenwürfel	

Grüne Küche

Cremiges Risotto mit Butternutkürbis	16,90
an glacierte bunter Beete, gebrannten Kürbiskernen und frischem Meerrettich	
Spinatknödel mit gebratenen Kräuter-Waldpilzen	17,90
auf glacierte Schwarzwurzel und Schaum vom gepfefferten Albkäs	

Vom Wasser und vom Land

Gebratenes Rotbarbenfilet und Frikassee vom Atlantik Pulpo 28,90
mit Romanesco, Vanille-Treviso-Risotto und Krustentierschaum

Filetsteak vom Weiderind

mit getrüffelten grünen Bohnen und Kartoffelgratin mit Reblochon und Speck

Ladies Cut 150g 31,90

Master Cut 300g 43,90

Ragout von heimischem Wild mit Hagebutte 24,90

Wirsing, gebratenen Waldpilzen und geschmelzten Spätzle

Unser Hausschnitzel vom Kalbsrücken in der Pankokruste paniert 22,90

Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schwäbischer göht's et

Kalbsmaultaschen – immer hausgemacht - 14,90

Kopf- und Kartoffelsalat und wahlweise mit:

- geschmelzte Zwiebeln

- mit Ei gebacken

- in der Brühe

Käsespätzle 12,90

Frühlingslauch, Röstzwiebeln und kleiner Gänselieselsalat

Schwäbische Linsengericht 13,90

Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Bauch

„Quer durchs Ländle“ 19,50

geschmelztes Maultäschle auf Kartoffelsalat, Linsen und Spätzle mit gerauchtem Bauch und Saitenwürstle, Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Saure Kutteln - in Rotwein geschmort 12,90

mit Bratkartoffeln

Schwanen-Haussalat 13,90

Blatt- und Rohkostsalate, panierte Maispouardenbrust und Dip

Schwanen-Wurstsalat 12,90

Bioljoner, Alpkäs, Schwarzwurst, Grünzeug und Bratkartoffeln

Süßer Schluss

Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal	3,90
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
zusätzlich mit einem „Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	1,40
Portion Sahne extra	0,90
Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker	8,90
an Eis und Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren	
Süßes Flädle mit Vanille-Topfencreme	9,90
ein Kügele Vanilleeis und Zwetschgenkompott	
Creme Brûlée	8,90
mit Tahiti-Vanille	

„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

Mousse von der Valrhonashokolade	5,90
mit Bauernrahm	
Kick it!	5,20
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

...und die Desserts aus unseren Menüs

Käse schließt den Magen

Käseteller	13,90
ausgesuchte Käse, Senfe, Trauben und Nüsse	

Spickzettel

Schwäbische Austern

Die Karriere einer Weinbergschnecke. Schnecken als kulinarische Delikatesse erleben in Deutschland eine Renaissance. Jahrzehntlang waren sie – abgesehen vom Schneckenland Baden und im Raum Ulm – fast vollständig von den Speisekarten verschwunden – nun erleben sie ihre Renaissance.

Treviso

Ist eine längliche dunkelrote Art von Radicchio Rosso di Treviso Precoce. Das Blatt hat breite weiße Blattrippen, mit einer Färbung bis ins Herz.