

SUMMER IN THE CITY

- Ganztageskarte -

Diese Gerichte gibt es durchgehend von 12-22 Uhr



Flammkuchen aus dem Steinofen

Original Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln - 9,70

Deftiger Helmut: Schwarzwälder Schinken, rote Zwiebel, Bergkäse, Schmand 11,90

Fischiger Helmut: Räucherlachs, rote Zwiebel, grüner Spargel, Kirschtomaten, Schmand 12,90

G`sunder Helmut: Champignons, bunte Paprika, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel, Schmand 10,90

Kleinigkeiten, Suppe & Salate

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch – 5,90

Gänseliesalat Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette – 5,60

Unser schwäbisches Versucherle Geschmelztes Kalbfleisch-Maultäschle mit Kartoffel-Kopfsalat – 7,20

Carpaccio vom Weiderind mariniert mit altem Mostessig, eingelegten Silberzwiebeln, Parmesan und Rucola – 14,90

Caesar Salad Romana-Salatherzen mit Crôutons, Kapern, Anchovis, grober Senf, Mayo und Joghurt – 9,90 mit Maishähnchen - 13,90

Garten-Wurstsalat Fein geschnittene Lyonerwurst und Allgäuer Alpenkäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Gurken, Ei, Blattsalaten – 10,90

Schwanen-Haussalat Bunt gemischte Salate mit unserem Hausdressing mariniert, dazu Streifen von paniertem Maishähnchenbrust – 13,90

Hauptgerichte

„Schwanen Bolo 2.0“ Spaghetti geschmortes Rind, Schwein und Lamm, dann gezupft, fruchtige Tomatensoße, Büffelmozzarella und Basilikum – 15,90

Kalbfleisch-Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Kopfsalat – 14,90

Schnitzel vom schwäbischen Landschwein paniert in Pankobrot und in Butter gebraten, Zitrone, pommes frites – 16,90

Currywurst Oberländer Bratwurst an Currysoße mit pommes frites, Ketchup und Mayo – 8,50

Schwäbische Käsespätzle mit würzigem Käse von der Alb, geröstete Zwiebeln, Gänseliesalat – 11,90

Bacon & Beef Burger

vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, mit Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln – 12,50

Burrata Burger *vegetarisch*

Gegrillte Avocado, Burrata, homestyle bun Ochsenerz tomate, Basilikumpesto, Rucola und hausgemachtem Gewürzketchup – 13,90

Trüffel Beef Burger

homestyle bun, Kopfsalat, Trüffelmayo, Bergkäse, Tomate und Spiegelei over easy – 14,50

Beef Burger „Ceasar Style“

homestyle bun, Romanasalat, Caesardressing, Parmesan, Tomaten und Gurke – 13,50

„Sides“ zum Burger:

pommes frites, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, Blattsalate mit Vinaigrette, buntes Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark je 4,20

Süße Schlemmereien

Beachten Sie auch unsere separate Eis- und Dessertkarte

Riesenkugel Eis vom Biohof aus dem Lautertal – Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet – 3,90

zusätzlich mit einem „Schuss“ Eierlikör – 1,40
Portion Sahne oder Schokosoße – 0,90

Rote Beere-Grütze im Einmachglas serviert mit halbgeschlagenem Bauernrahm und Vanilleeis vom Biohof aus dem Lautertal – 8,90

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit bunten Sommerbeeren und frischer Minze – 9,90

SUMMER IN THE CITY

- Mittags- und Abendkarte -

Diese Gerichte gibt es von 12-14 und von 18-22 Uhr

Letzte Bestellung jeweils 15 Minuten vorher



Kleinigkeiten, Suppe & Salate

Pfifferlingsrahmsuppe mit Thymian-Kracherle – 7,90

Crèmiger Burrata mit Oxsenherztomate und Rucola
frischem Basilikum und gerösteten Pistazien – 13,90

Carpaccio vom Atlantik-Pulpo mit Zitrone, Olivenöl,
Staudensellerie, Kapernäpfel und Blatt Petersilie – 14,90

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

Riesengarnelen vom Grill, mit Aubergine, Zucchini,
Chili, Knoblauch und frische Minze

5 Stück	14,90
10 Stück	25,90

Unser Grünzeug

bunte Blattsalate, Mango, grüner Spargel, Erdbeeren,
gratinierter Ziegenkäse und geröstete Pinienkerne
– 12,90

Caesar Salad Romana-Salatherzen mit Crôutons,
Kapern, Anchovis, grober Senf, Mayo und Joghurt
mit Tiger Prawns - 17,90

Hauptgerichte

200gr Filetsteak vom Weiderind, Blattspinat mit
Pinienkerne und Rosinen, Trüffeljus und Kartoffel-
Taleggio-Nocken – 35,90

**Rumpsteak vom deutschen Jungrind – 3 Wochen am
Knochen gereift** - mit hausgemachter Kräuterbutter

200g	20,90
300g	26,90

„Sides“ zu den Steaks:

pommes frites, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln,
buntes Grillgemüse, Blattsalate mit Vinaigrette,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark – je 4,20

Thunfischfilet vom Grill – medium Zucchini, getrocknete
Tomaten, Chili, frische Minze, Limettenvinaigrette und
Drillinge – 29,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Spätzle, grünen Bohnen, geschmelzte und geröstete
Zwiebel – 25,90

Vegetarische Gerichte

Auberginengratin & Burrata mit Oxsenherztomate,
frischer Minze, Rucola und Pistazien – 18,90

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, grünem
Spargel, Sauerampfer und Pecorino – 17,90

Süße Schlemmereien

Beachten Sie auch unsere separate Eis- und Dessertkarte

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesoße und
Vanilleeis, Zimt-Zucker und Preiselbeeren – 8,90

Marinierte Erdbeeren mit frischer Minze,
Vanilleeis und Sahne – 8,90

