



Wir heissen Sie ganz herzlich willkommen

Wir pflegen eine gesunde, saisonale, regionale und innovative Küche in einem historischen Umfeld aus dem Jahre 1559.

Die Gastgeber-Familie Atia-Eskildsen (seit 2007) mit dem ganzen Team wünschen Ihnen guten Appetit.

Wir freuen uns, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.

Öffnungszeiten

Montag-Freitag

Warme Küche

11-14 Uhr // 17-23 Uhr

Samstag

Warme Küche

17-23 Uhr

Sonntag

11-14.30 Uhr

Da wird es einem warm ums Herz!

Wintersaison mit Fondue-Iglu

(Total sind 3 Iglus a 8 Teilnehmern)



Von 25. Oktober bis 30. März

(Donnerstag bis Samstag, ab 18 Uhr)



Reservationen sind erforderlich

(055 618 42 80, info@hotelschwert.ch)



Im Winter, wenn es draussen hudelt und kalt ist, essen wir gerne Gerichte, die den Körper wärmen und den Geist anregen. Käsefondue oder Fondue Chinoise ist da eine ausgezeichnete Entscheidung.

Familie und Freunde rücken am Tisch näher zusammen, essen aus dem gleichen Topf, lachen, schwatzen - gute Laune stellt sich von selbst ein, Gemütlichkeit wird grossgeschrieben.

Zum Angebot

Käsefondue mit eigener Käsemischung

CHF 29.00 pro Person



Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Poulet garniert mit Gemüse)

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Soucen (Tartar, Curry, Chili, Knoblauch, Barbacue), warme Beilagen (Pommes Frites, Reis), Eingelegtes (Zwiebeln, Paprika, Gurken, Mais)

CHF 65.00 pro Person // 200 Gr. Fleisch pro Person



Fondue Chinoise Jäger Art (Reh, Gams, Hirsch garniert mit Eierschwämmli, Champignons, Kürbis) Das Wildfleisch ist erhältlich bis Ende Dezember.

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Saucen (Tartar, Chili, Knoblauch, Preiselbeere), warme Beilage (Butterspätzli, Rotkraut), Chuteny (Birne, Quinte)

CHF 69.00 pro Person // 200Gr. Fleisch pro Person



Kalte Vorspeisen

Hirschfilet- Carpaccio

Portweifeigen, Baumnüsse, Parmesan
25.-

Tatar vom Angusfilet

Spiegeleihaube
26.- // 46.-

Jägersalat

Nüsslisalat mit Speck, Pilzen, Apfelscheiben
Feigendressing
16.-

Oktopus- Carpaccio

Olivenöl, Avocado- Grapefruitsfilets
24.-

Hausgebeizter norwegischen Lachs

Schwert Art
24.- // 38.-

Gemischter Salat

hausgemachtes Dressing nach Wahl
Italienisch, Französisch, Feigen
11.-

Suppen

Kürbisscremsuppe

Hausgebeizte Lachsstreifen
CHF 13.-

Steinpilzcremesuppe

Hauswurst
CHF 12.-



Warme Vorspeisen

Hausgemachte Pilzravioli

an Feigen-Nuss-Rahmsauce

18.- // 28.-

Hausgemachte Nudeln

an Eierschwämmli-Rahmsauce

19.- // 29.-

Gänseleber gebraten

Portweinreduktion

Zweierlei-Chutney

26.-

Hausgemachte Hummerravioli

an Chili-Krustentier-Rahmsauce

26.- // 36.-

Fisch Gerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Tomaten-Olivenrisotto

44.-

Grillierte Hummerschwänze

an Hummer-Chilisauce

Reis, Spinat

68.-

Hausgemachte schwarze Nudel

Oktopus-Ragout (scharf)

Tunesische Art

39.-



Fleisch Gerichte

Grilliertes schottisches Angusfilet

mit Café de Paris überbacken
Pommes Frites, Gemüse
200 Gr. 59.- // 300 Gr. 84.-

Flammierte Kalbsleber

an Cognacsauce
Butterrösti, Gemüse
39.-

Kalbsgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce
Butterrösti, Gemüse
44.-

Bison Entrecote vom Grill

an Pfeffer-Whisky-Rahmsauce
Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse
200 Gr. 52.- // 300 Gr. 78.-

Kalbsschnitzel wiener Art

Petersilienkartoffeln, Spinat, Preiselbeere
46.-

Glarner Chalberwurst

an Zwiebelnsauce
Kartoffelstock, Zwetschgen
29.-

Unsere Beilagen

Hausgemachte Nudeln

Butterrösti, Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree

Risotto (Trüffel, Weisswein, Gemüse, Tomaten-Basilikum)



Dessert

Gerührter Eiskaffe

nach Art des Hauses

15.-

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Vanilleglace

18.-

Crème brûlée

Geschmorte Zwetschgen

14.-

Hausgemachte Apfeljalosien

Vanilleglace

13.-

Gratinierte Portweifeigen

Zimtglace

15.-

Grand Marnier Sabayon

15.-

Coupe Nesselrode

Klassische Art

14.-

Glace

Vanille, Schokolade, Joghurt, Caramel, Zimt, Maroni

Sorbet

Zitrone, Zwetschge, Apfel, Cassis

4.- ohne Rahm

Rahm 1.- CHF



Deklaration

Fleisch:

Kalb – CH Rind – CH, IR
Lamm - Neuseeland
Ente/Gänzeleber - Frankreich
Wild – Österreich, Neuseeland, Schweiz

Fisch:

Lachs – Norwegen/Dänemark
Scampi - Südafrika
Seezunge - Frankreich
Krevetten - Vietnam

Partner

Metzgerei Berwert, Oberurnen
Bianci, Zufikon
Zahner, Gommiswald

Ernst Gygli AG, Näfels

Gemüse, Früchte und TK Produkte

Kaffee Landolt

Kaffee

CCA, Sargans

Milchprodukte, Sonstiges

Landolt Hauser, Näfels

Gewürze

Nestle/Mövenpick

Glace

Romer's

Backwaren