

SWAN & SON

a modern bistro tale



lunch time zur crunch time

vorspeisen

grüner salat mit ziegenkäse, pinienkernen, tomate & mexikanischer gurke 12

japansiche maultasche mit frühlingsslauch, koriander & enten-dashi 14

tatar vom wildlachs mit krabbenchips, avocado & estragon-mayo 14

suppe von jungen erbsen mit yuzu & sauerampfer 10

hauptspeise

pappardelle al limone mit petersilie & pecorino 18

steak frites vom kalbs-entrecôte mit sauce béarnaise & salat {200g} 24

kabeljau mit sesamspinat & soja-beurre-blanc 26

dessert

rhabarber-tarte mit erdbeer-sorbet & basilikum 12

our menü | 2 gänge x 29€ inkl. wasser & espresso

01. April - 04. April 2025

salat „nizza“ mit rosa gebratenem yellow fin tuna. wachtelei & grünen bohnen

glasiertes bbq-shortrib mit kartoffelpüree & gerösteten misokarotten

07. April - 11. April 2025

sellerieschaumsuppe mit krossem spinatstrudel & sesam

krosse filets vom wolfsbarsch mit graupenrisotto, erbsen & parmesan

14. April - 18. April 2025

bao bun mit thai-salad, koriander & gegrillten roten zwiebeln

marinierte entenkeule mit rosmarin, drillingen & gremolata

21. April - 25. April 2025

endivien salat mit ziegenfrischkäse, orange & taco-crumble

schnitzel vom landschwein mit kartoffel-gurkensalat & preiselbeeren

28. April - 02. Mai 2025

fenchelsalat mit gebackenem kabeljau & geräucherter mayo

fregola sarda mit salsiccia, petersilie & pecorino