



Hotel & Taverne
SCHWAN

«Von den Bergen ans Meer ~
die Taverne damals und heute»

Speisekarte

Edition
3 / 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Willkommen im Restaurant Taverne Schwan,
wir sind stolz, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!**

Unsere Philosophie

Von den Bergen ans Meer ~ die Taverne damals und heute

Schon 1530 war das damalige Gemeinde- und Gesellenhaus «Zum Schwanen» ein beliebter Treffpunkt vieler Händler und Reisenden, die wertvolles Gut von Nord nach Süd transportierten und das ehemalige Wirtshaus aufgrund der privilegierten Lage an einer der über Jahrhunderte bedeutendsten Land- und Wasserstrassen sehr schätzten.

Als eine der offiziell bewilligten Tavernen war der Schwan befugt, den Gästen nicht nur eigene, sondern auch fremde Mahlzeiten und Weine anzubieten und so spiegeln sich die Gerichte auf unserer Speisekarte auch heute im Ursprung der Geschichte wieder:

Von den Bergen ans Meer ~ von altbewährten lokalen Delikatessen bis hin zu modernen Köstlichkeiten aus der Ferne.

Das Team

Simon Hörler – Küchenchef

Martin – Chef de Partie, Goran – Chef de Partie, Yohannes – Küchenhilfe

Herwig Haller – Chef de Service

Cristina – Chef de Rang, Patrizia – Frühstück & Service, Emilia – Refa EFZ

Jana Janikova – Reception & Stv. Betriebsassistentin

Silvia Nussbaumer – Reception & Service

Jolana Daniová – Etage, Ilaria & Noëmi – Hofa EFZ

Michaela Matschinger – Business Development Manager

Ruedi Hintermann – Direktor & Gastgeber

Herkunftsdeklaration

Rind & Kalb: Schweiz / Wursterzeugnisse: Italien & Österreich /

Fisch: Schweiz, Frankreich, Holland / Krustentiere: Vietnam

Tasting Menü ab 2 Personen*

Das ideale Menü, wenn Sie sich nicht entscheiden können, aber vieles probieren möchten: Aus den unten stehenden Gängen können Sie sich Ihr persönliches Menü zusammenstellen. Jeder Gang wird geteilt, ganz nach dem Motto „sharing is caring“.

Kopfsalatherzen / Kalbsmilken / Birnen / Salbei

Roulade / gebeizter Lachs / Bärlauch / Crème fraîche

Jakobsmuschel / violetter Kartoffelstock / Blumenkohl / Ananas

Weisser Donau Eisspargel / Hollandaise Espuma / Serrano Schinken

Taglierini / Black Tiger Krevetten / Hummerbutter / Datterinitomaten

Pulpo / grüne Bohnen / Thymian / Essigzwiebel / Chorizo

Black Cod / Kapernbutter / Salicorn Algen / Venere Reis

Kalbsbäggli / Barbera-Jus / glasierte Karotten / Kartoffelgratin

Brownie / Schokolade / Rhabarberkompott / Fior di latte

Parfait / Passionsfrucht / Thymian / Chili / Honig

Menüpreis pro Person

5 Gänge / 78

6 Gänge / 91

7 Gänge / 104

8 Gänge / 117

Weinbegleitung

4 Weine / 55

5 Weine / 65

6 Weine / 75

10 cl pro Wein / 5 cl pro Süsswein

*Wir servieren das Menü abends und bitten Sie, tischweise ein einheitliches Menü auszusuchen.

Suppen

Brunnenkresse / Mascarponeschaum / Limettenchip	13
Weisser Spargel / Crème / Grüne Spargelwürfel	15

Salate

Blattsalate / Randen-Senfkörner / Karotte-Orange / Gurke-Dill	14
Nüsslisalat / Pilze / Speck / Trauben / Granatapfel	16
Kopfsalatherzen / Kalbsmilken / Birne / Salbei	18

Vorspeisen

Ziegenkäse / Brickteig / Spinatblätter / Mangochutney	15
Roulade / gebeizter Lachs / Bärlauch / Crème fraîche	17
Jakobsmuschel / violetter Kartoffelstock / Blumenkohl / Ananas	22
Rindscarpaccio / Spargel-Vinaigrette / Erdbeer / Belper Knolle	26

Vegetarisches

Risotto / Bärlauch / Kräuterseitlinge / Datterinitomaten *	32
Fregola Sarda / Mango / Spitzpaprika / Büffelmozzarella / Salbei *	28
Raviolo / Spargel / Rhabarber-Chutney / Erdbeer / Belper Knolle **	35

Spargel

Weisser Donau Eisspargel / Hollandaise Espuma / Bratkartoffeln / rote Zwiebel *	41
mit Serrano Schinken	+8
mit Kalbspaillard	+12

Geschwommenes

Pulpo / grüne Bohnen / Thymian / Essigzwiebel / Chorizo *	34
Taglierini / Black Tiger Krevetten / Hummerbutter / Datterinitomaten *	36
Black Cod / Kapernbutter / Salicorn Algen / Venere Reis	52

Klassiker

Bauchspeck / Cidre / grüner Spargel / violetter Kartoffelstock	35
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / Röstzwiebel / Crème fraîche / Rösti *	42
Rindsfilet Stroganoff / Whisky / Sauerrahm / Taglierini *	49
Kalbsbäggli / Barbera-Jus / glasierte Karotten / Kartoffelgratin	48

* Gerne servieren wir auch kleine Portionen, Reduktion CHF 5.00.

** Gerne servieren wir dieses Gericht als Vorspeise, CHF 16.00

Grilliertes

Huftsteak / Kalb / 180 g	43
Rib-eye Steak / Rind / 250 g	52
Filet / Rind / 180 g	58
Filet / Lachsforelle / 160 g	38
Krevetten / Black Tiger / 250 g	49
Ganzer Fisch / Seezunge / 400 g	59

Eine Beilage und eine Sauce sind immer im Preis des Gerichtes inbegriffen.

Beilagen

Glasierte Karotten	6
Frischer Blattspinat	
Grüner Spargel	
Venere Reis	
Bratkartoffeln / rote Zwiebel	
Bärlauchrisotto	
Rösti	
Taglierini	

Saucen

Kalbsjus	4
Kapernbutter	
Hollandaise-Espuma	
Kräuterbutter	
Chimichurri	
Mangochutney	

Süsses

Crèmeschnitte / Blätterteig / Vanillecreme / Johannisbeere	12
Mousse / Erdbeer / Karamell-Crumble	14
Parfait / Passionsfrucht / Thymian / Chili / Honig	14
Brownie / Schokolade / Rhabarberkompott / Fior di latte	15
Café Gourmand / Espresso & Mini Dessert	9

Eis & Sorbet

Fior di latte / Amarenakirsche / Vanille / Chocolate Chip / Kaffee / Gin Breil Pur / Traube / Zitrone	4
--	---

Käsiges

Brillat Savarin - Doppelrahmkäse / Rohmilch

Montagnard - Weichkäse / Bergmilch / aromatisch

St. Agur - Blauschimmel / Doppelrahm / Rohmilch / dezent-würzig

Chevre Buche - Weichkäse / Ziegenmilch / kräftig

Grigiotto - halbharter Grauschimmelkäse / Naturrinde / mild

Chällerhocker - gereifter Hartkäse / Rohmilch / würzig

Teller / 3 Sorten	12
Teller / 5 Sorten	18
Plättli / für 2 Personen mit 6 Sorten	25

Auch Feste wissen wir zu feiern!

In unserer stilvollen Vinothek lassen sich Feste von bis zu 26 Personen organisieren, im gesamten Restaurant haben bis zu 60 Personen Platz.



Exklusiv und gepaart mit Ihren individuellen Vorstellungen lassen sich vom Flying Dinner über den klassischen Tellerservice bis hin zur Grande Tavolata sämtliche Wünsche und Erwartungen erfüllen, die Ihren Tag zum perfekten Tag machen.

Sie haben keine Lust mehr nach Hause zu fahren?

Warum bleiben Sie nicht? Unsere 22 romantisch und verspielt eingerichteten Zimmer laden zum Erholen ein und bieten vom Einzelzimmer bis hin zur Familiensuite das passende Zuhause für Alleinreisende, Freunde, Pärchen oder Familien. Auch Haustiere sind bei uns herzlich willkommen.



Für das «Zmorge» am nächsten Tag ist auch gesorgt – alle unsere Zimmerraten inkludieren das Frühstück und am Samstag & Sonntag können Sie das Frühstücksangebot sogar bis 11.30 Uhr genießen.

Profitieren Sie von unserem Direkt-Bucher-Rabatt und reservieren Sie umwegslos bei uns.

Eine kleine Geschichtsstunde

Wie alles begann...



Der Gasthof Schwan verkörpert ein wichtiges Stück der Horgner Gemeindeggeschichte. An dieser Stelle stand das 1462 bis 1466 erbaute erste Horgner Gemeindehaus, das den Dorfbewohnern gleichzeitig als Trinkstube diente. Finanziert wurde das Gebäude von 55 Gemeindebürgern. Wollten die übrigen Bewohner die Trinkstube ebenfalls nutzen, konnten sie sich als «Gesellen» einkaufen, in den ältesten Akten wird das Gemeindehaus deshalb meist als «Gesellenhaus» bezeichnet.

Der heutige Gasthof entstand 1679/1680, als die Gemeinde das alte Gesellenhaus durch einen Neubau ersetzte. In diese Zeit fällt das Aushängen des ersten Wirtshauschildes. Dieses zeigte naturgemäss das Wappentier der Gemeinde, da das Wirtshaus nach wie vor als Gemeindehaus diente. So kam der Schwan zu seinem Namen.

1857 ging das Wirtshaus in Privatbesitz über. Das damalige, wohl um 1730 geschmiedete Wirtshauschild mit dem Schwan blieb im Besitz der Gemeinde und erinnert bis heute an die Vergangenheit des Gasthofes als Gemeinde- und Gesellenhaus.

Von der Trinkstube zum heutigen Hotel & Taverne Schwan

Im Laufe des 19. Jahrhunderts verlor das Gesellenhaus allmählich seine Bedeutung als Gemeindehaus. Das grosse Bevölkerungswachstum machte es notwendig, die Versammlungen der Schul- und Politischen Gemeinde in die Kirche zu verlegen. Ausserdem war dem Schwan durch eine Reihe neuer Gasthöfe Konkurrenz erwachsen. 1857 verkaufte die Gemeinde schliesslich das alte Gemeinde- und Gesellenhaus und der Schwan ist seither im Besitz von Privaten.

Verschiedene Renovationen verliehen dem Gasthof das heutige Aussehen, so vor allem der Totalumbau von 1956/1957, der den Gasthof in ein modernes Hotel verwandelte und im Parterre die «Taverne» schuf. Die südlichen und westlichen Erweiterungsbauten waren bereits 1817/1818 angebracht worden.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert etablierte sich der Schwan als Treffpunkt der Horgner Arbeiterbewegung. Der grosse und kleine Saal im oberen Stock dienten anfänglich dem

Grütliverein und den Gewerkschaften, später auch der 1908 gegründeten SP Horgen, während Jahrzehnten als Versammlungslokal.

Dann nahm Josefine Forrer-Bärtschi die Geschicke des Gasthauses in ihre resolute Hand. 50 Jahre lang blieb sie Besitzerin und Gastgeberin im Schwan. Unter ihrer Ägide wurde 1956/57 umgebaut und renoviert. Beide Säle verschwanden zugunsten von Hotelzimmern. So verwandelte sich das alte Gemeindehaus peu a peu in eine beliebte Herberge für, in erster Linie, Businessgäste aus dem In- und Ausland.

Nach dem Kauf des Schwans durch Vito und Doris Esposito im Jahre 2004 wurden das Restaurant und das Hotel einer sanften Gesamtrenovation unterzogen. Vier Jahre später wurde die ehemalige Feller Confiserie als Erweiterung des Restaurants hinzugefügt.

Nach 14 spannenden Jahren haben Espositos das Haus an die Horgener Heidi & Hanspeter Günthardt und Rolf Weber verkauft, welche den seit bereits 2015 als Geschäftsführer fungierenden Ruedi Hintermann als Pächter des Schwans einsetzen.

Der sympathische Schweizer führt den Betrieb seitdem mit viel Herzblut und Leidenschaft und setzt sich und seinem Team ständig neue Ziele, um seine eigenen hohen Erwartungen und Ansprüche zu erfüllen – ganz im Sinne der heutigen Philosophie: «Von den Bergen ans Meer ~ die Taverne damals und heute».

