

# Schwaiger

## Entrantes Starters

---

28,50 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras"  
con gelé de vino Oporto, manzana verde,  
caramelo salado y Brioche casero  
Duck liver terrine "Foie gras" with port wine gelée,  
green apple, salted caramel and homemade Brioche

16,50 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa  
y queso alpino gratinado  
False snails "langostinos" with béarnaise sauce  
and gratin alpine cheese

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano  
Fine pasta with white wine sauce  
and Parmesan cheese

22,50 €

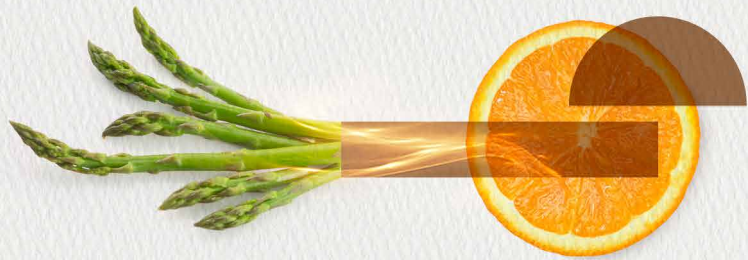
Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera  
de curry y tomate cherry estofado  
Soller prawn ravioli in light curry butter  
and stewed cherry tomato

Pan por persona 3,20 €

Bread per person 3,20 €



## Platos principales Main courses

---

34,50 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,  
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán  
(para 2 pers)  
Turbot in salt crust with tomato pesto,  
chive beurre blanc and saffron pasta ( for 2 people)

36 €

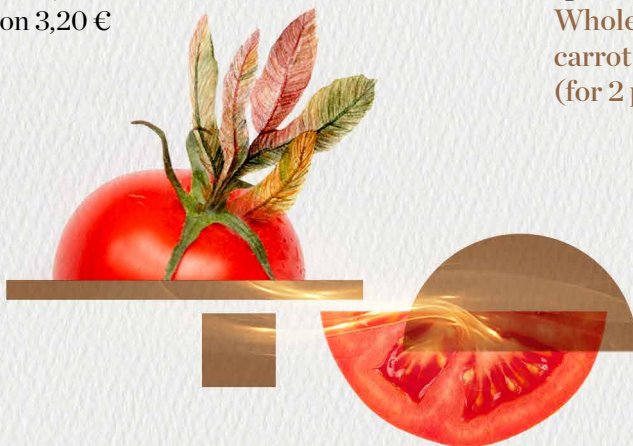
Lenguado entero con mantequilla de limón  
y ensalada de patata crujiente y pepino  
Whole sole with lemon butter and crispy  
potato cucumber salad

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.  
con polenta suflada y berenjena ahumada  
Suckling lamb shoulder confited 17h.  
with shoulder confited 17h. with puffed polenta  
and smoked eggplant

33,50 € p.p.

Pato joven asado entero con espárragos verdes,  
puré de zanahoria y naranja y salsa de naranja  
(para 2 personas)  
Whole roasted young duck with green asparagus,  
carrot and orange puree, and orange sauce  
(for 2 people)



# Sch-wai-ger

Nuevas creaciones

New creations

by Stefan BrunnEr

15 €

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta

Variation of salad leaves on red beet hummus and feta cheese

17 €

Ensalada Waldorf con queso de cabra caramelizado  
Waldorf salad with caramelized goat cheese

21 €

Atún rojo marinado con emulsión de soja y variación de coliflor

Marinated bluefin tuna with soy emulsion and cauliflower variation

26,50 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino

Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère, gel de tomate y salsa bearnesa

Cauliflower steak gratinated with Gruyère, tomato gel and béarnaise sauce

35,50 €

Filete de rape con espárragos verdes, puré de guisantes, jamón Serrano y salsa de sidra

Monkfish fillet with green asparagus, peas purée, Serrano ham and cider sauce

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato, crêpe de patata, setas semeji y tuétano

Black Angus tenderloin with duck foie gras, potato crêpe, semeji mushrooms and bone marrow



## Menú Degustación Degustation Menu

Salmón ecológico adobado en casa con Panna cotta de espinaca, alcachofas y vinagreta de tomate

Organic home pickled salmon with spinach Panna cotta, artichokes and tomato vinaigrette

Composición de cangrejo y vieiras con espuma de azafrán

Composition of crab and scallops with saffron foam

Lomo de ciervo lechal sobre lentejas Urid Dal “à la pimienta”, gel de col lombarda

y jugo de enebro

Suckling venison loin on Urid Dal lentils

“à la pimienta”, red cabbage gel and juniper jus

Tête de Moine sobre chutney de calabaza y crema de almendra

Tête de Moine on pumpkin chutney and almond cream

Savarin “al ron” con crema de Coing y sorbete de cassis

Savarin “al ron” with quince cream and cassis sorbet



4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.),

5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)

4 courses (without cheese) – 70€ (10 % VAT incl.),

5 courses – 75€ (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h

y de 19.30 h a 21.30 h

This menu will be served from 13 to 15 h  
and from 19.30 to 21.30 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included

