

Schwaiger

Entrantes Vorspeisen

16,50 €

Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa y queso alpino gratinado

Falsche Schnecken “Langostinos”

mit Béarnaisesosse und Bergkäse gratiniert

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano

Feine Nudeln mit Weissweinsosse und Parmesankäse

17,50 €

Sopa de menudillos de ganso con croutons y cebollino

Gänsekleinsuppe mit Croutons und Schnittlauch

22,50 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima

Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum und Limettenbutter

28,50 €

Terrina de hígado de pato “Foie gras” con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero

Entenstopfleberterrinen “Foie gras” mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche

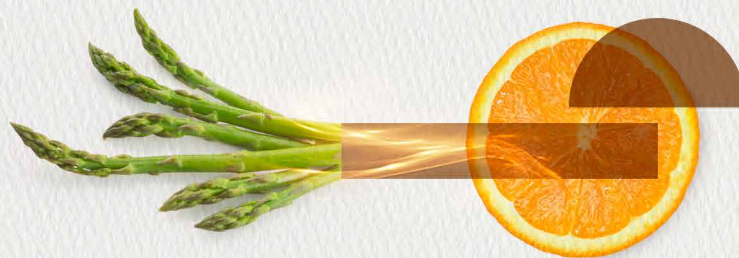
29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado

Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten

Pan por persona 3,50 €

Brot pro Person 3,50 €



Platos principales Hauptgerichte

34,50 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 pers)

Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto, Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln (für 2 Personen)

36 €

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino

Seezunge im ganzen gebraten mit Zitronenbutter und knusprigem Kartoffel-Gurken Salat

38,50 €

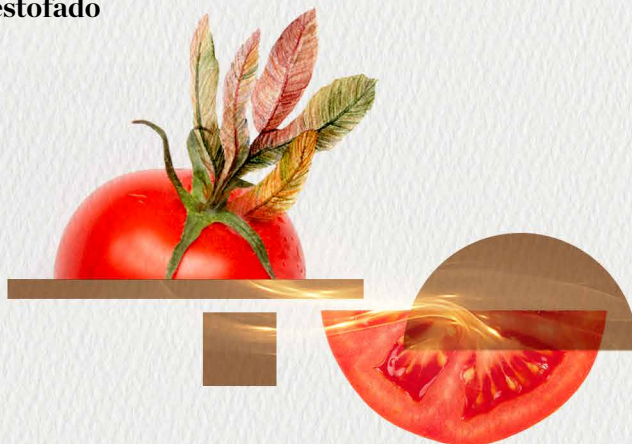
Paletilla de cordero lechal confitada 17h. con polenta suflada y berenjena ahumada

Milchlammschulter 17St. confiert mit soufflierter Polenta und geräuchertem Auberginepüree

33,50 € p.p.

Pato joven asado entero con espárragos verdes, puré de zanahoria y naranja y salsa de naranja (para 2 personas)

Junge Ente im Ganzen gebraten mit grünem Spargel, Karotten-Orangen-Püree und Orangensauce (für 2 Personen)



Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Unser Restaurant bietet Informationen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte erfragen Sie diese Informationen bei unserem Personal.

Sch-wai-ger

Nuevas creaciones
Neue Kreationen
von Stefan Brunner

15 €
Variación de hojas de ensalada sobre hummus
de remolacha roja y queso feta
Salatvariation auf Rote-Bete-Hummus
und Fetakäse

17 €
Ensalada Waldorf con queso de cabra caramelizado
Waldorfsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

21 €
Salmón ecológico adobado en casa con panna cotta
de espinaca, alcachofas y vinagreta de tomate
Hausgebeizter Bio-Lachs mit Spinat Panna-Cotta,
Artischocken und Tomatenvinaigrette

26,50 €
Tartar de ternera sobre terrina crujiente
de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger
Kartoffelterrinen und Schnittlauchcreme

19,50 €
Steak de coliflor gratinado con Gruyère,
gel de tomate y salsa bearnesa
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert,
Tomatengel und Béarnaisesoße

35,50 €
Filete de rape con espárragos verdes,
puré de guisantes, jamón Serrano y salsa de sidra
Seeteufelfilet mit grünem Spargel, Erbsenpüree,
Serranoschinken und Apfelweinsauce

39,50 €
Solomillo de Black Angus con foie de pato,
crêpe de patata, setas semeji y tuétano
Black Angus Rinderfilet mit Entenstopfleber,
Kartoffelcrêpe, Semeji-Pilzen
und Knochenmark



Menú Degustación Degustation Menü

Caballa ahumada y pulpo con mousse de Wasabi,
remolacha en escabeche y manzana verde
Geräucherte Makrele und Pulpo
mit Wasabimousse, eingelegten Rüben
und grünem Apfel

Bouillabaisse de salmonete con hinojo y mejillones
Bouillabaisse von der Rotbarbe, Fenchel
und Miesmuscheln

Cordon Blue de lomo de jabalí relleno con queso
alpino y setas sobre puré de patata y Parmesano,
jugo de cítricos y gel de arándanos picante
Cordon Bleu vom Wildschweinrücken mit Bergkäse
und Steinpilzen gefüllt auf Kartoffel-Parme-
sanpüree, Citrus-Jus und Picanten Preiselbeeren gel

Tête de Moine sobre chutney de calabaza y crema
de almendra
Tête de Moine auf Kürbischutney und Mandelcreme

Avellana Royal con delice de plátano
Royal von der Haselnuß mit Bananen-Delice



4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.),
5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)
4 Gerichte (ohne Käse) – 70€ (10 % MwSt. inkl.),
5 Gerichte – 75€ (10 % MwSt. inkl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h
y de 19.30 h a 21.30 h
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr
und von 19.30 bis 21.30

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.

