HERZLICH WILLKOMMEN

"KUH SAGT HOI, ELCH SAGT HEJ"



RESTAURANT

ALTER SCHWEDE



MENY

VORSPEISEN

LACHS	21.00
Hausgebeizter Gravad-Lachs nach Rezept von Karl Gustav Hagman mit Dillsenfsauce, eingelegten Zwiebeln und Pumpernickel	
TOAST SKAGEN	16.50
mit Sauerrahmsauce, Crevetten, Forellenrogen, Dill und Zwiebeln	
SUPPE	8.50
Frage nach unserer Tagessuppe	



SALATE

GRÜNER SALAT	8.00
mit Speckstreifen und Croutons	10.50

Die Salate werden mit Honig-Rosmarin-Dressing serviert.



AUS SCHWEDEN

SHEPHERD'S PIE KALLE — 22.00
mit Rindshackfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelstampf nach Art des Hauses und
mit Seeländer Käse überbacken

KÖTTBULLAR ALTER SCHWEDE — 24.00
Fleischhackbällchen mit Kartoffelstampf, Rahmsauce und Preiselbeeren

BAKED POTATOE MIT SKAGENRÖRA — 22.50
serviert mit Sauerrahmsauce, Crevetten, Forellenrogen, Dill und Zwiebeln

LACHS — 33.00
Hausgebeizter Gravad-Lachs nach Rezept von Karl Gustav Hagman mit
Dillsenfsauce, eingelegten Zwiebeln und Pumpernickel

SALAT-BOWL — 22.00
Grüner Salat, Gemüsestreifen, Essiggemüse und Gravad-Lachs, serviert mit
Dillsenf-Dressing



AUS DER SCHWEIZ

GESCHNETZELTE KALBSLEBER 34.00
in Butter gebraten, serviert mit Rösti

GESCHNETZELTES POULETFLEISCH "ZÜRCHER ART" 28.00
mit Champignonrahmsauce und Rösti

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL 29.00
mit Pommes Frites, Saisongemüse und Preiselbeeren



VEGETARISCH

SEELÄNDER RÖSTI 21.00
mit Gemüse und Jura Käse gratiniert

SPÄTZLI-PFANNE 22.00
mit saisonalem Gemüse und Rahmsauce

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Produkte, ausser Lachs und Crevetten aus Norwegen.



DESSERTS

MOROTSKAKA Schwedischer Karottenkuchen	8.50
PRINSESSTÅRTA (SCHWEDISCHE, GRÜNE TORTE) mit Vanillecreme, Marzipan und Früchte-Bouquet	9.50
VANILLEGLACE MIT HEISSEN WALDBEEREN	9.50
OBERWILER KÄSEPLÄTTLI mit Birnen, Baumnüssen und Feigensenf	14.00



WARUM DER ALTE SCHWEDE HIER GELANDET IST

ES WAR EIN MAL EIN JUNGER SCHWEDE, DER DACHTE, SCHLAF SEI ÜBERBEWERTET UND NÄCHTE SEIEN ZUM LEBEN DA.

IN DER SCHWEIZ LANDETE ER HINTER EINER BAR – EIGENTLICH NUR FÜR EINE WEILE. AUS DER WEILE WURDEN NÄCHTE. VIELE NÄCHTE. MIT LAUTER MENSCHEN, LEEREN GLÄSERN, GUTEN GESPRÄCHEN UND NOCH BESSEREN GESCHICHTEN.

ER LIEBTE DAS CHAOS DER BAR, DAS LACHEN, DAS KOMMEN UND GEHEN. ER BEWEGTE VIEL – GLÄSER, GEDANKEN, MENSCHEN. MANCHMAL AUCH SICH SELBST, ZWISCHEN TRESEN, TANZFLÄCHE UND DEM LETZTEN BIER NACH FEIERABEND.

IRGENDWANN ZOG ES IHN ZURÜCK NACH SCHWEDEN. DAS NACHTLEBEN WURDE RUHIGER.

DIE ERINNERUNGEN AN DIE BAR BLIEBEN – UND MIT IHNEN DER WUNSCH, WIEDER EINEN ORT ZU SCHAFFEN, AN DEM MENSCHEN GERNE ZUSAMMENKOMMEN.

NUN KEHRT ER ZURÜCK. NICHT MEHR ALS BARKEEPER, SONDERN MIT EINER IDEE:

EIN RESTAURANT, DAS SICH ANFÜHLT WIE EIN GUTER ABEND. EHRLICH, HERZLICH, OHNE SCHNICKSCHNACK – ABER MIT GESCHMACK.

SO ENTSTAND ALTER SCHWEDE.

EIN ORT FÜR GUTES ESSEN, LANGE GESPRÄCHE UND NÄCHTE, DIE MAN NICHT VERGISST - GANZ WIE FRÜHER.



Kontakt

Tel: 032 623 43 43

Mail: info@alter-schwede.ch

Internet: www.alter-schwede.ch