



GASTHOF STERNEN
KLOSTER WETTINGEN

Das älteste Gasthaus der Schweiz

KLOSTERTAVERNE

ERLESENES AUS SCHWEIZER KÜCHE

Frühling
2026



SPARGELGERICHTE

VORSPEISEN

Frühlingsspargel-Cappuccino ♣	14
Bärlauch-Croûtons, ein Hauch Zitronenöl	
Spargel-Pomodorini-Salat ♣	24
Warm serviert, zweierlei Spargel an Bärlauch-Pomodorini-Vinagrette	
«Lachsrose» Lidingoe	28
Marinierter schottischer Lachs und Spargelspitzen mit süsslicher Dillsenfauce	

VOR- ODER HAUPTSPEISEN

Spargel Milanese ♣	31 / 39
Parmesankäse, braune Butter und Spiegelei geben diesem Gericht die Note	
Spargel mit Prosciutto di Parma DOG	35 / 46
Zweierlei vom Spargel, serviert mit 13 Monate gereiftem «Prosciutto Nazionale» von Vittorio Simonini	
Spargel Wienerart	48
Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit zweierlei Spargel, in brauner Butter gewendet, mit geriebenem Parmesan und Spiegelei	

Alle Spargelgerichte serviert mit Frühlingskartoffeln

Vegetarische Speisen sind mit ♣ gekennzeichnet.

SALATE AUS GARTEN & REGION

- Bunter Blattsalat ♣ 15
Serviert mit französischem Dressing oder
Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette
- Gemischt und garniert ♣ 16
Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Blattsalaten
serviert mit französischem Dressing oder
Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette
- Tomaten-Burrata-Mangosalat ♣ 23 / 29
Mit weißem Balsamico, spanischem Extra-Virgin-Olivenöl
und Basilikum

VOR- ODER HAUPTSPESIEN KALT

- Roh marinierter schottischer Lachs 28
Spargelspitzen und süsslicher Dillsensauce
- Vitello Tonnato 29 / 42
Sous-vide gegartes Kalbsfleisch und Thunfisch an feiner Thunfischsauce,
Kapern, Zitronenöl

Vegetarische Speisen sind mit ♣ gekennzeichnet.

SUPPEN

- Erdbeer-Gazpacho ♣ 16
Basilikum, schwarzer Pfeffer und Olivenöl
- Labrador Hummersüppchen 18
Original kanadisches Labrador Hummersüppchen
mit Cognac verfeinert, dazu Gamberi
- «Bloody Mary» Tomatensuppe ♣ 17
Würzig, mit einem Schuss Vodka

WARME VORSPEISEN

- Jakobsmuscheln mit Speckgrieben 28
Mit cremigem Zitronenrisotto und Thymian
- Gebratenes Gänseleber-Médailon 29
Rhabarber in drei Texturen

Vegetarische Speisen sind mit ♣ gekennzeichnet.

TATAR*

Tatar Classique 33 / 38

Der Klassiker, nach Ihrem Geschmack gewürzt:

Mild, medium oder feurig

Auf Wunsch zusätzlich serviert mit Cognac Réserve,

Calvados Morin oder Whisky Ballantines

+ 3.50

Tatar Curry-Mango 33 / 38

Beefsteak Tatar macht eine würzige Bekanntschaft

mit Mango und Curry

Tatar gratiné Café de Paris 33 / 38

Tatar überbacken mit der legendären Sauce

AUS DER SCHMOREREI

Herzhaft und sanft gegart

«Stracotto di manzo»* 48

Rinderschmorbraten, der beim blossen Anschauen schon zerfällt

und zart wie Butter ist, mit Broccoli Bimi und Kartoffel-Sellerie-Stock

Maispoulardenbrüstchen «Safran-beurre blanc» 44

Sellerie-Kartoffelpüree, Spargel, Anis glasierter Fenchel

* Sternen Signature Gerichte

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Cordon Bleu «Selection Beeler»*

Die Hausspezialität, mit 18 Monate gereiftem Gruyèrekäse von R. Beeler,
Pommes Frites und Frühlingsgemüse

Vom Zurzibieter Kräuterschwein 43

Vom Zurzibieter Chälbli 49

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48

Weissweinrahmsauce mit bis zu 7 verschiedenen Pilzen,
Butterrösti und saisonales Gemüse

Black Angus Rinderfiletspitzen Stroganoff* 49

Rassige Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen,
Quark-Pizokel und saisonales Gemüse

Gebratenes Lammkarree 52

mit Zitronenkruste, Frühlingsgemüse und Pommes nouvelles

Black Angus Rinderfilet Rossini mit Gänseleber 68

oder

Black Angus Rinderfilet Tartufata 59

Die Trüffelsauce veredelt diesen wunderbaren Klassiker,
mit Parmesanrisotto, Frühlingsgemüse

Châteaubriand «Stella Maris»* (ab 2 Personen) p. P. 72

Inszenierung von unserem Tranchierwagen

Sauce Bernaise, Pfeffer-Bratkartoffeln, frische Pilze, Frühlingsgemüse

* Sternen Signature Gerichte

HAUPTGERICHTE FISCH

Zander	45
Mit Mascarpone-Bärlauchrisotto* und Broccoli Bimi	
Lachs im Pfeffermantel	45
«Scottish Loch Fyne» Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten, Noilly-Prat-Fischcrèmesauce, mit Basmatireis und saisonalem Gemüse	
Fischpfanne «Stella Maris»*	52
«Scottish Loch Fyne» Frischlachsfilet, Zander, Crevetten, Jakobsmuscheln, Noilly-Prat-Crèmesauce, Basmatireis, Gemüse	
Schwarzer Hummerravioli	49
Tomaten-Basilikum Ristretto, Crevette und Jakobsmuscheln	

HAUPTGERICHTE VEGI

Als Vorspeise oder Hauptgang

Cremiges Pilzragoût 	24 / 29
Unter Blätterteigkissen	
Gnocchi & Burrata 	27 / 34
Kartoffelgnocchis, Cherrytomatensauce, Basilikum	
Zitronen-Basilikum-Risotto «Primavera» 	26 / 32
Spargel, Zuckererbsen, Liscio, Pomodorini	

* Bärlauch: «es hät solang's hät»

Vegetarische Speisen sind mit  gekennzeichnet.

* Sternen Signature Gerichte

SALATE UND WÄHRSCHAFTES MIT HANDSCHRIFT DER MEISTER

Ausgesuchte Spezialitäten von «Käsepapst» Rolf Beeler und Metzgermeister Albert Köferli – ein Meister seines Fachs.

Taverne Salatteller 29

Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons,
Ei mit Cocktailsauce und Knoblauchbrötli

Lyoner Wurstsalat – Selektion Köferli

Feinster Lyoner, «währschaft und ehrlich zubereitet».

Einfach 26

Garniert 31

Wurst-Käsesalat – Selektion Beeler & Köferli

Lyoner Wurstsalat und Emmentaler AOP, ein Klassiker – geprägt von
Reife und Herkunft

Einfach 29

Garniert 33

Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

Vegetarische Speisen sind mit  gekennzeichnet.

UNSERE PARTNER

Ausgewiesene Meister ihres Fachs

Rolf Beeler, Mellingen

Maitre Fromager, dessen «Affinagekunst» ihm den charmanten Beinamen
«Le Pape du Fromage» eingebracht hat.

Albert Köferli, Döttingen

Metzgermeister mit Gespür für feinste Qualität.

KÄSE & DESSERT

Käseauswahl	23
Eine Auswahl an Rohmilchkäse von Maitre Fromager Rolf Beeler	
Beerenteller	18
Mit Holunderblüten-Joghurteis	
Karamell-Chöpfl	15
Der Klassiker, Flan mit Karamell-Topping und frischen Früchten	
«Clafoutis» Kirschengratin	17
Mit Kirschenkompott und Vanille-Espuma überbacken	
Original Cheesecake	17
Mit Rhabarber in 3 Texturen	
Minidessert-Bufferet «es hät solang's hät»	pro Glas 5
Panna Cotta, Mousse au chocolat, Flan de caramel, Crèmeschnitte, Cheesecake, Beerentorte etc.	

Unsere Glaces und Coupes finden Sie in einer separaten Karte.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

PRODUKTE-HERKUNFT

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Irland
Rohschinken	Italien / Spanien
Geflügel	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Lamm	Schottland
Lachs	Schottland
Crevetten (Wildfang)	Asien
Jakobsmuscheln	USA

ALLERGENE

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen fachkundig über enthaltene Allergene Auskunft.

DIE HERKUNFT UNSERER BROTE

Backwaren (div.)	Fredy's AG, Baden
Div. Kleinbrote «glutenfrei»	Huttwil, Schweiz

BROTPIONIER FREDY HIESTAND

Fredy's AG: Nachbar in unmittelbarer Nähe!

Traditionelle Techniken mit innovativen Ideen zu kombinieren und dabei stets die Nachhaltigkeit im Blick zu haben, prägt bis heute die Philosophie von Fredy Hiestand.

Gasthof Sternen

KLOSTER WETTINGEN



Ältester Gasthof der Schweiz

Der Gasthof Sternen beim 1227 von Ritter Heinrich von Rapperswil gegründeten Zisterzienserkloster «Maris Stella» in Wettingen diente ab 1254 als Gästehaus für die Besucher der Klosterleute. Der heutige Bau (ein markanter, spätgotischer Mauer-Fachwerkbau) stammt aus dem 16. Jahrhundert, wobei die dicken Erdgeschossmauern noch aus der Gründerzeit des Klosters stammen. Nach der Klosteraufhebung 1841 wurde das ehemalige Gästehaus des Klosters ab 1857 als «Wirtschaft zum Sternen» weitergeführt. 1983 bekam das Gebäude nach umfangreichen Sanierungs- und Umbauarbeiten das heutige Aussehen.



Künstlerischer Schmuck aus Wettingen

Um den Gasträumen ein typisches Wettinger Gepräge zu geben, begleiten verschiedene Kunstwerke der bekannten Wettinger Künstler Eduard Spörri, Walter Huser, Toni Businger und Cesco Peter den Gast. Ausserdem werden mit Werken der Kunstmaler Richard Benzoni, Würenlos, Kurt Hediger, Reinach und Otto Kuhn, Baden weitere Akzente gesetzt. Ein besonderes Ambiente vermitteln die aus Österreich-Ungarn stammende Ölgemälde mit vorwiegend biblischen Themen. Fünf zum Teil über 500 Jahre alte farbige Kabinettscheiben betonen die Nähe der Klostertaverne zum Klosterkreuzgang. Das Erscheinungsbild wird abgerundet mit diversen seltenen Stichen zum Thema Kloster «Maris Stella» Wettingen.



Die Bürglers und das Kloster

Das Archiv des Klosters gibt Einblick in historische Verbindungen zwischen dem Kloster Wettingen und der Ortsbürgerfamilie Bürgler. Nach der Eroberung des habsburgischen Aargaus durch die Eidgenossen 1415 amtierte in Wettingen 1441 ein aus Uri stammender Heinrich Bürgler als Vogt. Er erstellte Verträge zwischen dem Kloster und den Dorfbewohnern. Im Jahre 1504 werden ein Hanns Bürgler und ein Thüring Bürgler erwähnt, welche im Auftrag des Klosters im Dorf zwei grosse Klosterhöfe bewirtschafteten. 1740 stellten die Gebrüder Leonz und Sebastian Bürgler dem Kloster das Grundstück für den Bau der Sulzbergkapelle zur Verfügung. 1820 wirkte Johann Ulrich Bürgler als Maurermeister im Kloster. 1841 war Sebastian Bürgler Mitglied des Konvents, als dieser nach der Klosteraufhebung nach Mehrerau/Bregenz geflüchtet war.



Das Wort des Gastgebers

Als das älteste Gasthaus der Schweiz haben wir uns der Pflege von Tafelfreuden in einem einzigartigen Rahmen verschrieben. Unsere Gastronomie ist eine Sprache mit der wir Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Magie und Humor ausdrücken wollen. Wenn wir etwas für unsere Gäste tun, dann tun wir das innovativ, emotional, natürlich, lebendig und mit Begeisterung.

Andrea und Walter J. Erni.