

# WINTER À LA CARTE GERICHTE KLOSTERTAVERNE

Am Fenster wachsen Sterne aus Eis  
Blumen gross und weiss.  
Der Wind brüllt um die Ecke,  
Weiss verhüllt er jeden Baum und jede Hecke.

*Monika Minder*



# PASTA ASCUITTE

---

Paste varie, Maccharoni, Paste asciutteripiene e Gnocchi.....

Wer schwelgt nicht in Erinnerungen nach einer Italienreise und denkt nicht mit Vergnügen an all die Teigwarengerichte die so herrlich mundeten.

**Agnolotti bianchi al salmone** 24/29  
Ravioli für den Lachsliebhaber, eine wahre Gaumenfreude.

**Kürbis Ricotta Ravioli ♣** 24/29  
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta serviert mit Honig glasiertem Kürbis & Haselnuss aus dem Piemont.

**Triangoli al limone ♣** 24/29  
In Italien liebt man Zitronengeschmack.  
Dass es gut sein kann, beweisen diese mit Ricotta und Zitronenschale gefüllten Rondellini

**Gnocchi di patate alla crema di tartufi ♣** 24/29  
Käsegefüllte Kartoffelklösschen mit schmackhafter Trüffelcrème. Ein Fest...

**Trenette col... ♣** 19/24  
Feine Nudeln mit...  
Pesto alla Genovese  
Salsa di pomodoro  
Salsa alla panna  
Einzelnen oder alle drei

## SALATE ALS VORSPEISE

---

### Bunter Blattsalat Iberico con „cuatro nueces“ ♣ 12,50

Variation an Blattsalaten mit Viererlei Nüssen an süsslichem Dressing aus spanischem „Balsamico“ Essig- & spanischem Olivenöl Virgin extra.  
Gerne servieren wir Ihnen auf Verlangen statt des iberischen Salatdressing die hausgemachte französische Variante mit Mayonnaise.

### Gemischt & garniert ♣ 13,50

Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Blattsalaten.  
Französisch oder italienisch? Wählen sie Ihren Dressing Favoriten.

### Tomaten-Gruyère-Mangosalat ♣ 19/24

Mit weissem Balsamico & spanischem Olivenöl Virgin extra & Basilikum.  
Eine Eigeninterpretation des Tomaten-Mozzarella-Klassikers.

### Nüsslisalat ♣ 17

mit Speck, Brotcroûtons und gehacktem Ei oder  
mit sautierten Pilzen

Französisch oder italienisch? Wählen Sie Ihren Dressing-Favoriten.

## TATAR KREATIONEN

---

### Classique 28/34

Der Klassiker wird nach Ihrem Geschmack...

Mild, Medium oder feurig gewürzt & auf Wunsch zusätzlich serviert mit  
Cognac Réserve V.S.O.P., Calvados Morin oder Whisky Ballantines

+ 2,50

### À la Parisienne 28/34

Der „coole“ Beefsteak Klassiker mit echauffiertem Café de Paris

### Mango-Mango Tango 28/34

Beefsteak Tatar macht seine fruchtige Bekanntschaft mit der Mango

### Smoked Scottish Salmon Tatar 39/35

Feinstes Tatar von geräucherten Lachs aus Schottland

## VORSPEISEN KALT / WARM

---

<b>Riesenkrevetten Pink &amp; Grün</b>	24
Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Filets von Zitrusfrüchten.	
<b>Bufalo Mozzarella mit Mango &amp; Radicchio ♣</b>	21
Radicchio di Treviso & Basilikum an Lemon-Dressing.	
<b>Pilzragoût ♣</b>	19
In Kräuterweinsauce & gebratene Frühlingszwiebeln unter Blätterteigkissen.	
<b>Jakobsmuscheln mit Pak-Choigemüse-Tempura</b>	24
Glasig gebratene Jakobsmuscheln mit Lemon-Marmelade	

## SUPPEN

---

<b>Tagessuppe</b>	9
auf Anfrage.	
<b>Kürbis Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣</b>	13
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses.	
<b>Labrador Hummersüppchen</b>	15
Original kanadisches Labrador Hummersüppchen mit Cognac verfeinert & Crevette begleitet.	

## HEISSER STEIN

---

TSCHHH, TSCHHH... &  
Garpunkt selbst bestimmen

Leckere Fleischstücke auf heissem Stein serviert für ein individuelles Grillvergnügen im Restaurant. Dazu servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen, eine Variation von Gemüse und Pommes Frites!  
Wählen Sie Ihren Fleischfavoriten.

Lammkotelettes	200 g	45
Black Angus Rinderfilet	160 g	49

# HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

---

## Cordon Bleu Maison

Eine Hausspezialität...

vom Schwein

34

vom Kalb

42

mit Schinken & Raclettekäse gefüllt, Pommes Frites & saisonale Gemüse.

## Maispoularde Cantuccini

36

Französische Maipoulardenbrust aus der Bresse mit dem toskanischem Nussgebäck „Cantuccini“ gefüllt, klassisch begleitet von Vin Santo Sauce Chorizo Risotto & Gemüse garnitur.

## Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

43

Weissweinrahmsauce mit sieben verschiedenen Pilzen  
Butterrösti & saisonales Gemüse.

## „Rosas“ Filet de Boeuf Stroganoff

44

Rinderfilet an rassiger Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen  
Butterspätzli & saisonales Gemüse

Dieses Gericht ist eine Homage an meine Mutter „Rosa“, die das beste Stroganoff ever zuzubereiten wusste. Das Rezept hat sie natürlich an uns weitergegeben.

## Gebratener Lammrücken Ellàda

45

Ellàda heisst griechisch auf Griechisch. Das Gericht besteht aus einem  
Mit Fetakäse & Pinienkernen gefüllter Lammrücken an kräftiger Oliven-  
Rotweinsauce, Artischocken, Dörrtomaten mit Saubohnen & Rosmarin  
Bratkartoffeln.

## Rinderfilet Tarufata

54

Black Angus Rinderfilet an Trüffel-Rotweinsauce, Risotto & Schmorgemüse

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

Rondellini al Limone ♣ 24/29  
Runde „leckerbissige Tortellinis mit Zitronen & Ricottafüllung.-

Kürbis Ricotta Ravioli ♣ 24/29  
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta serviert mit Honig glasiertem Kürbis & Haselnuss aus dem Piemont.

Hültsche-Gummel ♣ 24/29  
Besser bekannt als „Gschwellti mit Chäs“  
Schweizer Kartoffel in guter Begleitung mit auserlesen Käsesorten vom Maître Fromager Rolf Beeler, dazu Feigensenf, Nüsse & Kümmel

Sie finden noch weitere vegetarische Speisen in dieser Speisekarte.  
Diese sind mit einem ♣ für Sie gekennzeichnet.

## WÄHRSCHAFT, KNACKIG & FRISCH

---

Einfacher Wurstsalat 19  
oder garniert 24  
mit Knoblauchbrötli serviert.

Einfacher Bierfuhrmann Salat 19  
oder garniert 24  
mit Knoblauchbrötli serviert.

Taverne Salatteller ♣ 26  
Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons  
Ei mit Cocktailsauce & Knoblauchbrötli

## HAUPTGERICHTE MIT FISCH

---

<b>Salm Padri Aquavita</b>	29/36
Frischlachsfilet an Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachsschnitte mit Hummerschaum</b>	29/36
Frischlachsfilet an würzigem Hummerschaum, Basmatireis & saisonales Gemüse, Blattspinat	
<b>Lachseintopf „Stella Maris“</b>	24/36
Frischlachswürfel an Kräuterwein Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachs &amp; Jakobsmuscheln</b>	32/38
Frischlachsragoût mit Jakobsmuscheln an Weissweinschaum mit Dillspitzen, Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Fischteller „Stella Maris“</b>	49
Orkney Frischlachs, Jakobsmuscheln, Winter-Kabeljau, Riesencrevette & Calamari mit Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & Blattspinat	



## KÄSE & DESSERT

---

<b>Käseauswahl</b>	19
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler Serviert mit traditionellem sardischen Fruchtbrot „pane di Sapa della nonna“	
<b>„Brännli“ Creme</b>	12
Der Schweizer Sahne-Zucker-Klassiker mit karamellisierten Baumüssen	
<b>Karamell-Chöpfl</b>	13
Flan mit Karamell-Topping & frischen Früchten	
<b>Geeiste Passionsfruchtparfaît safraniert</b>	14
Meringue & saisonale Früchte begleiten diesen frisch-fruchtiger Abschluss	
<b>Mohnmousse mit weisser Schokolade &amp; Orangen-Kumquatskompott</b>	15
Die Streusel obendrauf geben diesem Dessert den perfekten knusprigen Kick	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	16
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleeis	11/14
mit Meringues	11/14

Unsere Glaces & Coupes finden Sie in einer separaten Karte.  
Bitte verlangen Sie diese bei Unserem Serviceteam.

## PREISE

---

Alle Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inklusive MwSt.

## PRODUKTE HERKUNFT

---

Schwein	CH, Spanien
Rind	CH, Australien**, USA**
Kalb	CH
Geflügel	CH, Frankreich, Ungarn
Lamm	Australien**, Irland
Lachs	Schottland
Wild	CH, EU, Neuseeland
Krevetten	Wildfang Asien
Jakobsmuscheln	USA

\*\* ) Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.