

SOMMER

À LA CARTE GERICHTE

KLOSTERTAVERNE

„Die Freude und das Lächeln
sind der Sommer des Lebens“
Jean Paul

„The joy and the smile
are the summer of life“
Jean Paul



PATA NEGRA, JAMON, CHORIZO & LOMITO

TRADITIONAL SPANISH COLD MEATS

passend zum Aperitif

	Tapa 40g	1/2 Port 60g	Port. 90g
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 5 JOTAS - PATA NEGRA GRAN RESERVA Iberischer luftgetrockneter Schinken <i>Dry cured Iberian ham</i>	15	22	33
CHORIZO IBÉRICO BELLOTTA - PATA NEGRA EXTRA Iberische Paprikasalami <i>Iberian peper salami</i>	8	12	18
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTTA 4 JOTAS - PATA NEGRA RESERVA Iberisches luftgetrocknetes Lendenstück <i>Dry cured Iberian Loin</i>	8	12	18

«Pata Negra» - der berühmteste Schinken Spaniens

Eines der edelsten Delikatessen Spaniens ist der Schinken «Pata Negra», auch bekannt unter dem Namen Jamon Ibérico, der sich durch sein ganz besonderes nussiges Aroma und zartes Fleisch auszeichnet.



- ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

SHERRY, MANZANILLAS & FINOS

SHERRY A SPANISH TRADITION

Trockene Sherrys als Apéritif	2 cl	4 cl
A ALMACENISTA MANZANILLA PASADA - VOL 17% Die Meeresluft in Sanlucar de Barrameda sorgt für den leicht salzigen Eigengeschmack, 7 Jahre in einer Solera gereift <i>The seabreeze in Sanlucar de Barrameda gives this sherry a salty note</i>	2	4
B RARE FINO SHERRY «JARANA» – VOL 15% Finos sind trocken & mineralisch am Gaumen. 5 Jahre gereift in den Bodegas von Jerez <i>Finos are dry but light in their taste. Also typical a slight smell of almonds</i>	3	6
C RARE AMONTILLADO SHERRY „ESCUADRILLA“ – VOL 18.5% Der Massstab eines klassischen, trockenen Amontillado mit Aromen von Haselnüssen & Karamel. 12 Jahre im Soleraverfahren gereift <i>One of the greatest of classical & dry Amontillado with a taste bouquet of hazelnut & caramel. 12 years of maturation</i>	4	8
D ALMACENISTA SHERRY PALO CORTADO – VOL 19% Die seltenste Art von Sherry: Trocken & sehr komplex mit immens reichhaltigem Geschmack <i>A rare type of sherry. Dry & of high complexity with a grat bouquet</i>	4	8

MENU STELLA MARIS

VORSPEISEN - STARTERS

Galegge Geisskäse auf buntem Blattsalat mit Beeren, Honig & Nüssen ♣
Goat cheese on lettuce leaves served with berries, honey & nuts ♣

Tomatenmousse auf Bufala Mozzarella mit Rucola ♣
Mousse of sun dried tomatoes with Bufala mozzarella & rocket salad ♣

Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Zitrusfrüchte
King prawns served with avocado tatar & citrus fruits

Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer & einem Schuss Olivenöl ♣
Strawberry gazpacho with basil, black pepper & olive oil ♣

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Grilliertes Kalbssteak mit sautierten frischen Pilzen, Schmorgemüse & Eiernudeln
Grilled veal loin with mushrooms, stewed vegetables & noodles

Fischpfännchen mit Orkney Frischlachs, Jakobsmuscheln, Zander, Riesenkrevetten & Calamares
an Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & Gemüse
*Fish potpourri with Orkney salmon, scallops, pikepersh, king prawns & calamare,
Noilly Prat fish cream sauce, basmati rice & vegetables*

Rondellini al Limone mit Zitronen-Ricottafüllung, Limettenespuma & Blattspinat ♣
Lemon & ricotta stuffed rondellini, lime espuma & spinach ♣

KÄSE & DESSERT - CHEESE & DESSERT

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit Früchtebrot
Selection of raw milk cheese & fruit bread

Mohnmousse mit Aprikosenkompott & Streusel für einen knusprigen Kick
Poppy seed mousse with apricot compote & crumbles

3 Gänge - courses CHF 74 / 4 Gänge - courses CHF 86 / 5 Gänge - courses CHF 96 / Menu 105
Vegetarische Gerichte sind mit ♣ gekennzeichnet - Vegetarian dishes are marked by ♣

VORSPEISEN - STARTERS / HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

ERDBEER-GAZPACHO AL BASILICO ♣

12

Frisch & fruchtig kalt serviertes Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum, Pfeffer & Olivenöl
Fresh & fruity strawberry gazpacho with basil, black pepper & olive oil

BURRATA & BORRETSCH ♣

21/26

Burrata Mozzarella auf Rucolasalat mit frischen Feigen & mundigen Borretschblüten
Burrata mozzarella served on rocket salad, fresh figs & tasty borage flowers

BUFALA MOZZARELLA MIT TOMATENMOUSSE ♣

21/26

Tomatenmousse auf Bufala Mozzarella mit Rucola
Mousse of sun dried tomatoes with Bufala mozzarella & rocket salad

GALEGGE GEISSKÄSE MIT BEEREN & NÜSSEN ♣

21/26

Die Galegge ist ein biologisch – ökologischer Landwirtschaftsbetrieb in Suhr AG, von welchem wir unseren wunderbaren Ziegenkäse beziehen. Dazu servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat mit Beeren, Honig & Walnüsse
Goat cheese of organic production on lettuce leaves served with berries, honey & nut

RIESENKREVETTEN AUF AVOCADO TATAR

24

Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Zitrusfrüchte
King prawns served with avocado tatar & citrus fruits

Einige der Vorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgang.
Most starters can also be ordered as main dish.

SOMMERGERICHTE

SUMMER FLAVOURS

HAUPTGÄNGE- MAIN COURSES

MAISPOULARDENBRUST FRUCHTIG & NUSSIG

34

Mit Cantucci gefüllte Maispoulardenbrust serviert mit buntem Blattsalat, Beeren & Nüssen an Zitronen-Vinaigrette

French corn poulard breast stuffed with Cantucci, served with lettuce leaves, berries, nuts & a lovely lemon vinaigrette

LAMMSPIESS MIT TSATSIKI

42

Grillierter Lammspiess serviert mit griechischer Jogurt-Gurken-Sauce mit Knoblauch, Couscous & Sommergemüse

Lamb spit served with Greek style yogurt, cucumber & garlic sauce, couscous & vegetables

BLACK ANGUS RINDERFILET MIT PARMIGIANO & RUCOLA

52

Grilliertes Black Angus Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmiggiano Reggiano, bunte Tomaten, spanisches Olivenöl Virgen Extra & Aceto Balsamico

Grilled Tenderloin Beef, rocket salad, tomatoes & Parmiggiano Reggiano, coming along with a Balsamico & olive oil dressing

EGLIFILETS IM KNUSPERTEIG

32

Knusprig gebackene Eglifilets, Sauce Tartar & buntem Sommersalat

Fried Perch fillets with tartar sauce & tasty salad variety

BUNTER BLATTSALAT ♣

Serviert mit French oder Italian Dressing

COLORFUL LETTUCE SALAD

served with French or Italian dressing

11

GEMISCHTER SALAT

Variation hausgemachter Salate an French oder Italian Dressing

MIXED SALAD

Variety of fresh & homemade salads served with French or Italian dressing

12

TOMATEN-MANGO-GRUYÈRESALAT ♣

Tomaten-, Mango- & Gruyère an weißem Balsamico, spanischem Olivenöl Virgen Extra & frischem Basilikum. Eine erfrischende Variation des Tomaten-Mozzarella-Klassiker

TOMATO-MANGO-GRUYERE-SALAD

Fresh tomatoes, mango & Gruyere cheese served with a white balsamico & Spanish olive oil extra virgin with fresh basil. This dish is a refreshing variation of the traditional Italian tomato & mozzarella salad

19/24

Einige der Vorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgang.

Most starters can also be ordered as main dish

SUPPEN & WARME VORSPEISEN

SOUPS & HOT STARTERS

TAGESSUPPE

Täglich frisch zubereitet!

SOUP OF THE DAY

Daily fresh preparation!

8

BISQUE DE HOMMARD

Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert & Gamberetti-Spiesschen

Lobster cream soup with cognac & shrimp

14

WARME VORSPEISEN/ HOT STARTERS

ZANDER AUF MEERRETTICHRISOTTO

Gebratener Zander auf cremigem Meerrettichrisotto & kandiertem Meerrettich

Dieses Gericht servieren wir Ihnen auch als Hauptgang

Roasted pikepersh served with a creamy risotto with fresh horseradish & candied horseradish This dish can also be ordered as main course

24

JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL

Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel serviert auf cremigem Meerrettichrisotto & kandiertem Meerrettich

Fried scallops raped in bacon with a creamy risotto with fresh horseradish & candied horseradish

22

GÄNSELEBER FAÇON TATIN

Frische Gänseleber serviert auf einem karamellisierten Apfeltörtchen

Fresh goose liver served with a caramelized apple tartelette

24

WÄHRSCHAFT & KNACKIG

TRADITIONAL SALADS

TAVERNE WURSTSALAT

Wurstsalat vom Kalb einfach, Knoblauchbrötli 18

Wurstsalat vom Kalb mit frischen Salaten garniert, Knoblauchbrötli 23

Französische oder italienische Salatsauce?

TAVERNE SALAD WITH SAUSAGE

Sliced veal sausage salad, toasted garlic bread

Veal sausage salad coming along with a variation of fresh salads, toasted garlic bread

French or Italian Dressing?

BIERFUHRMANNNS SALAT

Wurst-Käsesalat einfach, Knoblauchbrötli 18

Wurst-Käsesalat mit frischen Salaten garniert, Knoblauchbrötli 23

Französische oder italienische Salatsauce?

CARTER SALAD

Sliced veal sausage salad with Gruyère cheese, toasted garlic bread

Veal sausage salad with Gruyère cheese, variation of fresh salads, toasted garlic bread

French or Italian Dressing?

TAVERNE SALATTELLER

Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons, Ei mit Cocktailsauce & Knoblauchbrötli 25

Rich salad variety, sauteed fresh mushrooms, boiled egg with cocktail sauce & toasted garlic bread

TATAR CLASSIQUE

28/34

Der Klassiker wird nach Ihrem Geschmack...

mild, medium oder feurig gewürzt & auf Wunsch zusätzlich serviert mit...

Cognac Résèrve V.S.O.P., Calvados Morin oder Whisky Ballantines

+2

Premium tenderloin beef seasoned as you like...

mild, medium or hot served with

Cognac Résèrve V.S.O.P., Calvados Morin oder Whisky Ballantines

+2

QUATTRO NOCCIELINE

28/34

Beefsteak Tatar gemischt mit viererlei gehackter Kerne & Nüsse, gewürzt mit Kürbiskernöl aus der Steiermark, Aceto Balsamico di Modena & mit Parmigiano Reggiano

Premium tenderloin beef seasoned with nuts & seeds, seasoned with pumpkin oil from Austria, Balsamico di Modena & Parmigiano Reggiano

À LA PARISIENNE

28/34

Der „coole“ Beefsteak Klassiker mit echauffiertem Café de Paris serviert

Premium tenderloin beef au gratin with Café de Paris sauce

MANGO-MANGO TANGO

28/34

Beefsteak Tatar pikant macht seine fruchtige Bekanntschaft mit der Mango

Premium tenderloin beef with hot seasonig & mango

RAUHLACHSTATAR

29/35

Feinstes Tatar vom geräucherten Lachs aus Schottland

Smoked Salmon from Scotland with sour cream & onions

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

RONDELLINI AL LIMONE ♣

24/29

Rondellini mit Zitronen-Ricottafüllung, Limettenespuma & Blattspinat

Lemon & ricotta stuffed rondellini, lime espumas & spinaches

PIEMONTESSISCHE GNOCCHI FETA ♣

24/29

Parmesangnocchis mit griechischem Fetakäse an frischem Pesto aus gedörrten Tomaten, Pinienkernen & Oliven, Blattspinat

Italian parmesan gnocchi with greek feta cheese, sun dried tomato pesto with olives & pinenuts, spinaches

Alle vegetarischen Gerichte sind als Vor- oder Hauptspeise erhältlich & mit ♣ gekennzeichnet.

All vegetarian dishes can be ordered as starter or main course. Please notice the following icon ♣

HEISSER STEIN

HOT STONE

Individuelles Grillvergnügen im Restaurant! Wählen Sie Ihren Fleischfavoriten, serviert mit drei verschiedenen Saucen, reich garniertem Sommersalat & ofenfrischem Baguette.

Individual grilling in a restaurant. Your favorite meat comes along with a rich variation of salads, fresh crispy baguette & three tasty sauces to dipp. Enjoy this great meal.

Lammentrecôtes <i>Lamb loin</i>	180 Gramm	43
Kalbssteak <i>Veal Steak</i>	170 Gramm	44
Black Angus Rinderfilet <i>Beef Tenderloin</i>	160 Gramm	49

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

MAIN DISHES WITH MEAT

CORDON BLEU MAISON

Vom Schwein

34

Vom Kalb

41

serviert mit frischem Marktgemüse & Pommes Frites

With Swiss cheese & ham stuffed

pork or veal

served with vegetables & French fries

FILET DE BOEUF STROGANOFF

42

Scharf angebratene Rinderfiletstreifen an pikanter Paprikasauce mit Essiggürkchen, Spätzle & Gemüse

Grilled beef tenderloin strips in a spicy peppers sauce with pickles, Swiss dumplings & Vegetables

RINDERFILET ROSSINI

55

Rinderfilet vom Black Angus mit gebratener Gänseleber im Knusperteig an Trüffelsauce, Pfefferkartoffeln & Gemüsevariation

Black Angus beef tenderloin with goose liver in crispy filo dough, truffle sauce, pepper potatoes & vegetables

KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

42

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzcremesauce, Butterrösti & Gemüsefächer

Minced Veal in mushroom cream sauce, swiss mash brown potatoes & vegetables

KALBSSTEAK MIT PILZEN

45

Grilliertes Kalbssteak mit sautierten Pilzen an Rosmarinjus, Artischocken, Dörrotomaten & Saubohnen, Rosmarin-Bratkartoffeln

Veal loin served with sauted fresh mushrooms & rosemary jus, artichokes, sun dried tomatoes & broad beans, rosmarin potatoss

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

LACHSEINTOPF

28/34

Frischlachswürfel an Kräuterweinsauce, Basmatireis & Gemüsevariation

Orkney salmon in white wine sauce with herbes basmati rice & vegetables

LACHSFILET IM PFEFFERMANTEL

30/36

Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten an Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse

Grilled fresh Orkney salmon served with fresh pepper, basmati rice & vegetables

LACHSSCHNITTE MIT HUMMERSCHAUM

30/36

Frischlachsfilet an würzigem Hummerschaum, Basmatireis & Gemüsevariation

Grilled fresh Orkney salmon served with spicy lobster foam, basmati rice & vegetables

ZANDER MIT MEERRETTICH

24/39

Gebratener Zander auf Meerrettich-Risotto mit kandiertem Meerrettich & Schmorgemüse

Grilled pike-perch horseradish risotto with candied horseradish & stewed vegetables

FISCHPFANNE STELLA MARIS

43/49

Orkney Frischlachs, Jakobsmuscheln, Zander, Riesenkrevetten & Kabeljau, Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & Gemüse

Orkney salmon, scallops, pikepersh, king prawns & cod fish, Noilly Prat fish cream sauce, basmati rice & vegetables

KÄSE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

KÄSEAUSSWAHL	19
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit Früchtebrot <i>Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & fruit bread</i>	
FLAN DE CAMEL CLASSIQUE	12
Flan mit Karamelltopping & frische Früchte <i>Flan with caramel coat & fresh fruits</i>	
MOHNMUSSE MIT APRIKOSENKOMPOTT	15
Mohnmousse mit Aprikosenkompott & Streusel für einen knusprigen Kick <i>Poppy seed mousse with apricot compote & crumbles for a crispy kick</i>	
BEEREN & HOLUNDERBLÜTENEIS	15
Berenteller mit hausgemachtem Jogurt-Holunderblüteneis <i>Berries with homemade elderflowers flavoured yogurt ice cream</i>	
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN	16
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit hausgemachtem Jogurt-Holunderblüteneis <i>Little chocolate cake with a melting chocolate heart served with homemade elderflowers flavoured yogurt ice cream</i>	

Bitte verlangen Sie unsere Glaces- & Coupeskarte bei unserem Serviceteam.
Our ice cream creations are listed seperatly. Please ask your waiter to bring you the card.

SÜSSE SHERRYS ZU KÄSE & DESSERTS

SWEET SHERRY RECOMMENDATIONS

		2 cl	4 cl
E	RARE CREAM SHERRY „SUPERIOR“ – Vol 19.5% Cream Sherry ist eine Verbindung aus Oloroso & dem Wein aus der Pedro Ximénes Traube. Süß & komplex in seinen Aromen. 10 Jahre Reifung. <i>Cream sherry is an assemblage of Oloroso & the sweet wine from the Pedro Ximénes grape.</i>	4	8
F	EAST INDIA SOLERA – Vol 20% Süsser Sherry aus Oloroso & der süßen Pedro Ximénes Traube. Grosse geschmackliche Fülle von reifen Früchten. Lagerung 15 Jahre. <i>Sweet sherry with a beautiful taste complexity of mature fruit. An assemblage of Oloroso & the sweet wine of the Pedro Ximénes grape. Maturation 15 years.</i>	4	8
G	RICH OLOROSO SHERRY AÑADA 1997 – Vol 20% Ein Vintage Sherry aus einer Palomino Traube lagert vor seiner Abfüllung 17 Jahre im Fass. Weiche, süsse Aromen von Datteln und gedörrten Aprikosen. <i>A vintage sherry of Palmino grapes with a maturation of 17 years. Smooth aromas of dates & apricot.</i>	4	8
H	PEDRO XIMÉNEZ MURILLO – Vol 17% Spektakulärer unaufdringlicher Geschmack mit langem Abgang, der an Feigen, Datteln, Rosinen & Lakritze erinnert. 30 Jahre Reifung. <i>Spectacular sherry with a wide range of flavours remembering figs, dates, raisin & liquorice. 30 years of maturation.</i>	4.50	9

Alle Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inklusive MwSt.
All prices are stated per Person, in CHF and are VAT included.

PRODUKTE HERKUNFT

Rind	CH, Australien**
Kalb	CH, Niederlande
Geflügel	Frankreich, Ungarn
Lamm	Irland
Lachs	Schottland
Krevetten	Wildfang Asien
Jakobsmuscheln	USA

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