

FRÜHLING À LA CARTE GERICHTE KLOSTERTAVERNE

„Die Blumen des Frühlings
sind die Träume des Winters“
Khalil Gibran

„The flowers of spring
are the dreams of winter“
Khalil Gibran



MENU „STELLA MARIS“

VORSPEISEN

Rosette von mariniertem Orkney Lachs mit Spargel

* * *

Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer ♣
& einem Schuss Olivenöl

* * *

Gebratener Zander & Bärlauchrisotto

HAUPTGÄNGE

Gebratener Lammrücken unter Zitronenkruste, Artischocken & Dörrtomaten
Saubohnen & Frühlingkartoffeln

* * *

Maispoularde Cantuccini auf Vin Santo Sauce
Walnuss-Gorgonzola Risotto & Frühlingsgemüse

* * *

Rondellini al Limone mit Zitronen & Ricottafüllung ♣
Limettenschaum & Blattspinat

KÄSE & DESSERT

Rohmilchkäse
von Maître Fromager Rolf Beeler

* * *

Beerenteller mit hausgemachtem Joghurt-Holunderblüteneis

3-Gang-Menu	Fr. 76.--
4-Gang-Menu	Fr. 88.--
5-Gang-Menu	Fr. 98.--

VORSPEISEN

Spargelcreme ♣ Cremiges Süppchen von weissem Spargel	12
Spargelragoût unter der Haube ♣ Zweierlei Spargel in Kräutercreme unter knuspriger Blätterteighaube	21
Bärlauch-Spargelsalat ♣ Zweierlei Spargel an Bärlauch-Tomaten Vinaigrette	21
Lachs Lidingoe mit Spargelspitzen Marinierter Orkney Frischlachs & Spargelspitzen mit süsslichem Dillsenf serviert	23

VOR- und HAUPTSPEISEN

Spargel Hollandaise ♣ Der Klassiker unter den Spargelgerichten	25/31
Spargel Milanese ♣ Parmesankäse, braune Butter & Spiegelei geben diesem Gericht die Note	25/31
Spargel mit Prosciutto di Parma DOG Zweierlei vom Spargel, serviert mit feinem Rohschinken von Massimo Pezzani	25/31
Spargel Wienerart Wienerschnitzel vom Kalb serviert mit zweierlei Spargel in brauner Butter gewendet, mit geriebenem Parmesan & Spiegelei	43

Alle Gerichte serviert mit Frühlingkartoffeln

Lachs im Pfeffermantel Gebratener Orkney Frischlachs & Zweierlei vom Spargel an Wettinger Rieslingschaum Basmatireis	39
--	----

SALATE ALS VORSPEISE

Bunter Blattsalat ♣	12,50
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
Gemischt & garniert ♣	13,50
Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Blattsalaten	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
Tomaten-Gruyère-Mangosalat ♣	19/24
mit weißem Balsamico & spanischem Olivenöl extra Virgin extra & Basilikum	

VORSPEISEN KALT

Riesenkrevetten Pink & Grün	24
Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Filets von Zitrusfrüchten	
Gallegge Geisskäse mit Beeren & Nüssen ♣	23/29
Die Gallegge 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	
Gänseleber-Rhabarber Törtchen	27
Raffiniertes Gänselebertörtchen mit Rhabarberchutney und Oloroso Sherry Gelée	

SUPPEN

Erdbeer Gazpacho ♣	14
Erdbeer Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer & einem Schuss Olivenöl Die bekannte Gazpacho Andaluz Rezeptur würzig & fruchtig interpretiert	
Thai Fischsuppe „Tom Yam Gueng“ ♣	14
Lecker pikante Thai Fischsuppe mit Gambaretti	
Labrador Hummersüppchen	15
Original kanadisches Labrador Hummersüppchen mit Cognac verfeinert & Krevette begleitet	
Spargelcreme	12
Cremiges Süppchen von weissem Spargel	
Tagessuppe	9
auf Anfrage	

VORSPEISEN WARM

Zander auf Bärlauchrisotto	32
Gebratener Zander auf cremigem Bärlauchrisotto & kandiertem Meerrettich dazu Spargel	
Jakobsmuscheln im Speckmantel	24
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel serviert auf Beluga Linsen	
Gänseleber Façon Tatin	26
Frische Gänseleber aus Ungarn serviert auf einem karamellisierten Apfeltörtchen	

TATAR KREATIONEN

Classique	28/34
Der Klassiker wird nach Ihren Geschmack... mild, medium oder feurig gewürzt & auf Wunsch zusätzlich serviert mit Cognac Résèrve V.S.O.P., Calvados Morin oder Whisky Ballantines	+ 2.50
Alle Quattro Noccioline	28/34
Beefsteak Tatar mit viererlei gehackten Kerne & Nüsse, gewürzt mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	
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	29/35
Feinstes Tatar von geräuchertem Lachs aus Schottland	

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 FLEISCH

Cordon Bleu Maison
Eine Hausspezialität...

vom Schwein 35

vom Kalb 42

mit Schinken & Raclettekäse gefüllt, Pommes frites & saisonales Gemüse

Maispoularde Cantuccini 36

Französische Maipoulardenbrust aus der Bresse mit dem toskanischem Nussgebäck „Cantuccini“ gefüllt, klassisch begleitet von Vin Santo Sauce
Walnuss-Gorgonzola Risotto & Frühlingsgemüse

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 43

Weissweinrahmsauce mit sieben verschiedenen Pilzen
Butterrösti & Frühlingsgemüse

„Rosas“ Filet de Boeuf Stroganoff 44

Rinderfilet an rassiger Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen
Bärlauchspätzli & 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

Lammrücken unter Zitronenkruste 45

Gebratener Lammrücken unter Zitronenkruste, Artischocken, Dörrtomaten, Oliven
Saubohnen & Pfefferkartoffeln

Black Angus Rinderfilet Rossini 56

Black Angus Rinderfilet mit gebratener Gänseleber an Trüffelsauce
Pfefferkartoffeln & Frühlingsgemüse

Châteaubriand „Rolls Royce“ (ab 2 Personen) p.P. 63

Black Angus Rinderfilet, Sauce Béarnaise

Pfeffer Bratkartoffeln, frische Pilze & Frühlingsgemüse

HAUPTGERICHTE FISCH

Lachseintopf „Stella Maris“ Frischlachswürfel an Kräuterweinsauce Basmatireis & Frühlingsgemüse	28/34
Lachsfilet im Pfeffermantel Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten an Noilly Prat Cremesauce Basmatireis & Frühlingsgemüse	30/36
Lachsschnitte mit Hummerschaum Frischlachsfilet an würzigem Hummerschaum Basmatireis & Frühlingsgemüse	30/36
Salm Padri Aquavita Frischlachsfilet an Noilly Prat-Cremesauce Basmatireis & Frühlingsgemüse	30/36
Lachs & Jakobsmuscheln Frischlachsragoût mit Jakobsmuscheln an Weissweinschaum mit Dillspitzen Basmatireis & Frühlingsgemüse	32/38
Zander mit Meerrettich Gebratener Zander auf cremigem Bärlauchrisotto & mit kandiertem Meerrettich dazu Spargel	32/44
Fischpfanne „Stella Maris“ Orkney Frischlachs, Jakobsmuscheln, Zander, Seeteufel & Riesenkrevette Noilly Prat Cremesauce, Basmatireis & Frühlingsgemüse	37/49

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Rondellini al Limone ♣ 24/29
Runde „leckerbissige“ Tortellini mit Zitronen & Ricottafüllung, Limettenespuma

Piemontesische Gnocchi Feta ♣ 24/29
Parmesangnocchis mit griechischem Fetakäse an frischem Pesto
gedörrten Tomaten, Pinienkernen, Oliven & Blattspinat

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

Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette

KÄSE & DESSERT

Käseauswahl	19
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	
Karamell-Chöpfl	13
Flan mit Karamell-Topping & frischen Früchten	
Mohnmousse mit Rhabarberkompott	15
Die Streusel obendrauf geben diesem Dessert den perfekten knusprigen Kick	
Beeren & Holunderblüteneis	15
Beerenteller mit hausgemachtem Joghurt-Holunderblüteneis	
Warmer Schokoladenkuchen	16
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit hausgemachtem Joghurt-Holunderblüteneis & Rhabarber-Erdbeer Kompott	

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

PREISE

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

PRODUKTE HERKUNFT

Schwein	CH
Rind	Australien**
Kalb	CH
Geflügel	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Lamm	Irland
Wild	Österreich
Lachs	Schottland
Krevetten	Wildfang Asien
Jakobsmuscheln	USA

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

ALLERGENE

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen fachkundig über erhaltene Allergene Auskunft.