



ZWEI RABEN

RESTAURANT

Lokal

Wir möchten Sie auf eine kulinarische Reise durch den Hof und die Umgebung des Klosters Fahr einladen. Unsere Produkte stammen nämlich wenn immer möglich aus Eigenproduktion oder aus der direkten Umgebung. Dabei setzen wir auf Bio, Frische und gesunden Menschenverstand. Auf den Tellern erwartet Sie somit ein genussvolles, vielseitiges Bild, geprägt von Saison, Landschaft und Region.

Traditionell

Wir möchten altes Wissen, fast vergessene Techniken und Traditionen erhalten und vermitteln. Einmachen und Fermentieren sollen dabei helfen ein gesundes und abwechslungsreiches Angebot für das ganze Jahr sicher zu stellen. Einige dieser Produkte können Sie übrigens in unserem Hofladen kaufen – und damit die Zeit bis zum nächsten Besuch überbrücken.

Offen

Unsere Küchen sind offen einsehbar. So können Sie sich jederzeit von unserem respektvollen Umgang mit Mitarbeitenden und Lebensmitteln vergewissern. Zudem rückt auch das Team hinter den Kulissen in den Vordergrund und steht für Austausch und Fragen zur Verfügung.

Respektvoll

Das Tierwohl liegt uns speziell am Herzen. Davon können Sie sich bei einem Rundgang auf dem Hof überzeugen und das schmeckt man auch in unseren liebevoll hergestellten Produkten. In unserer Küche soll Fleisch ein Mitspieler und kein Hauptdarsteller sein. Aus diesem Grund ist es unser Ziel, möglichst das ganze Produkt zu verwerten: Nose to Tail, Leaf to Root und Farm to Table.

Henning Prah & Tom Götschmann
mit Sabina Sostero, Lara Pacifici und Artem Slusar

– *Erlebnismenü* –

5 Gänge Menü Surprise (nur abends)

Fleisch, vegetarisch oder vegan

95.-

– *Vorspeisen* –

Gartensalat

mit gebratenen Waldpilzen, glasierten Feigen und Knuspercrunch
mit Vinaigrette aus Kloostergartenkräutern

16.-

Bremgarter Saibling

mit Gin-Tonic gebeiztes Saibling Filet, Apfel-Schmand, Pflücksalat und geröstetes Brot

21.-

Bouche de Chevre

mit Honig gratinierter Ziegenfrischkäse, Randen Pickles an Kräutersalat
und gerösteten Haselnüssen

18.-

Mark Bein

aus dem Freiamt, längs gesägt und gratiniert, hausgebackenes Brioche, Butter,
Fleur de Sel und Brunnenkresse

19.-

– *Suppen* –

Kartoffel Crèmesuppe

mit Trüffelcroutons und Wurzchips

12.-

Kürbissuppe

verfeinert mit Rahm und Kürbiskernöl

12.-

– Hauptgänge –

Kalbs Onglet

rosa gebratenes Kalbs Onglet, Wurzelgemüse, Pastinaken Creme,
mit knuspriger Kartoffelterriner und kräftigem Jus

42.-

Rindskopfbäggli

geschmorte Rindskopfbäggli aus dem Freiamt mit gratinierter Bramata Polenta Schnitte,
saisonales Ofengemüse und dazu einen kräftigen Thymian Jus

39.-

Alpen Zander

gebratenes Alpen Zanderfilet mit Waldpilzen auf cremigem Blumenkohlpuée
mit einer Apfel-Thymian Beurre Blanc

47.-

Sellerie

Ofen-Sellerie auf Beluga Linsen, Apfelvignagrette mit karamellisierten Haselnüssen

36.-

Risotto

sämiges Weißwein Risotto mit Pflückspinat und Sbrinz,
sautierte Waldpilze und grünes Schnittlauchöl

37.-

– *Käse* –

Erlesene Rohmilchkäse-Auswahl (G, L)

Käse Auswahl nach Lust und Laune von Jumi

Tessiner Früchtesenf und Früchtebrot

16.- | 23.-

– *Desserts* –

Mousse au Chocolat

dunkles Mousse mit Salted Caramel Gel, Dinkelcrumble mit Rosmarin und Ahornsirup

13.-

Tarte Tatin

karamellisierte Kürbis-Birnen Tarte Tatin, Baumnusscrumble und Sauerrahm Parfait

15.-

Tartelette

Hausgemachtes Zitronen-Tartelette mit flambierter Meringue

13.-

Affogato (V, G, L, N)

Fior di Latte mit einem Espresso aus der italienischen Rancilio-Maschine

9.50

– Getränke –

Weissweine, offen

Fides Räuschling AOC Aargau 2022 Weinstern, Wettingen	1dl	7.50
Chardonnay Reserve AOC Aargau 2023 Weingut Goldwand, Ennetbaden	1dl	8.50
Pinot Bianco Collio DOC 2025 Russiz Superiore, Capriva del Friuli	1dl	9.00

Champagner & Schaumweine, offen

Perle Rosé Brut, Wehrli Weinbau Küttingen, Aargau	1dl	9.50
Prosecco Conegliano Superiore Brut DOCG Le Manzane, Valdobbiadone, Veneto IT	1dl	9.00
Champagner Deutz Brut Classic Champagne, FR	1dl	15.00

Rotweine, offen

Zweigelt Fahr 2024 Kloster Kellerei Einsiedeln	1dl	10.00
Merlot Reserve AOC Aargau 2020 Weingut Goldwand, Ennetbaden	1dl	11.50
Humagne Rouge, Chamoson AOC 2024 Simon Maye et Fils, St. Pierre des Clages, Wallis	1dl	10.50
Cabernet Franc Collio DOC 2023 Russiz Superiore, Capriva del Friuli	1dl	9.50

Alkoholfreie Essensbegleiter

Weine alkoholfrei

Spumante Studio Italiano	1dl	9.50
Kolonne Null	7.5dl	62.00
Cuvée Pinot Grigio Studio Italiano	1dl	9.50
Kolonne Null	7.5dl	62.00
Rosé prickelnd	1dl	9.50
Kolonne Null	7.5dl	62.00
37 Grad Pinot Noir-Himbeere-Kirsche	1dl	10.50
Jürg Geiger	7.5dl	69.00

Tee-basiert

Le Fête sans	1dl	11.50
Deux-Frères (CH)	3.75dl	38.00

Saft-basiert

No trouble bubble	1dl	9.50
Weingut Amstein (D)	7.5dl	62.00
Cassis Sichuan	1dl	11.50
Julians' Saftladen	3.75dl	38.00

Mineral & Soft Drinks

Fahrwasser mit/ohne	75cl	6.00
Gazosa Blueberry/Mandarine/Zitrone	35cl	6.50
Rivella rot/blau	33cl	5.50
Bio Schorle	30cl	5.50
Bio Süssmost	30cl	5.50
Vivi Cola / Zero	33cl	5.50

Bier & Vergorenes

LägereBräu Original Zwickelbier	5.2%	33cl	6.00
LägereBräu Stella Maris	5.3%	33cl	6.00
LägereBräu, Federleicht	0.3%	33cl	6.00
LägereBräu Naturradler Panaché	4.9%	33cl	6.00
LägereBräu Weizen	4.9%	50cl	7.50
Peyer Suure Moscht	4.0%	33cl	5.50
Suuremoscht trüb, Möhl ohne	4.0%	50cl	6.00

Apéritifs

Amaro – Amaro Alpino	21%	4cl	7.50
Campari	25%	4cl	7.50
Cynar	16.5%	4cl	7.50
Jsotta mit/ohne	17%	4cl	7.50
Zusatz			2.00

Prickelnde Apéro-Drinks

Fahr Spritz mit/ohne (Amicero)	20cl	11.00
Abbacella Orange Spritz	20cl	12.00
Kuuhl Minz Hugo	20cl	12.00
Weisswein gespritzt (sauer oder süss)	20cl	9.50

Schnäpse & Obstbrände

Aargauer Bio Rüeblibrand, Humbel, Stetten	40%	2cl	9.50
Amorum Alpinum – Edeldestillat aus Zuckerrüben	42%	2cl	14.00
Bio Vieille Prune, Humbel, Stetten	40%	2cl	9.50
Grappa di Moscato Greta. Distilleria Berta	40%	2cl	9.50
Grappa Elisi Distilleria Berta	43%	2cl	9.50
Grappa Barrique Tre soli Tre, Distilleria Berta	43%	2cl	15.00
Kornelkirschenlikör, Humbel, Stetten	24%	2cl	8.50
Nr. 9 roter Williams 2022, Humbel, Stetten	43%	2cl	9.50
Nr. 12 Quittenbrand, Humbel, Stetten	43%	2cl	9.50
Vieille Pomme Pro Specie Rara, Humbel, Stetten	40%	2cl	9.50

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	5.50
Doppio	7.00
Cappuccino / Schale	6.50
Latte Macchiato	7.50
Kräutertee Kloster	5.50
Verveine Kloster	5.50
Pfefferminze Kloster	5.50
Assam Schwarztee	5.00
Vanille-Beeren	5.00
Grüntee	5.00
Lindenblüten	5.00

Öffnungszeiten

Montag: geschlossen

Dienstag: 11.00 – 17.00 Uhr

Mittwoch: 11.00 – 17.00 Uhr

Donnerstag: 11.00 – 17.00 Uhr

Freitag: 11.00 – 23.00 Uhr

Samstag: 17.00 – 23.00 Uhr

Sonntag: geschlossen

Warme Küche:

Jeweils von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und

Ab 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Am Nachmittag ab 14.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne Gerichte aus der kleinen Karte

Bestellung des Erlebnismenüs nur abends bis 21.00 Uhr

G = enthält Gluten / GF* = Glutenfrei möglich

VG = Vegan / VG* = Vegan möglich

V = Vegetarisch / V* = Vegetarisch möglich

L = enthält Lactose / LF* = Lactosefrei möglich

N = enthält Nüsse / NF* = Nussfrei möglich

S = Sesam

Fleisch- und Fischherkunft

Rind: CH

Kalb: CH

Lamm: CH

Geflügel: CH

Fisch: CH

Brot: aus der Kloster Fahr Bäckerei oder vom Beck Arnet, Baden

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST



ZWEI RABEN

RESTAURANT