



Essen

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.

Adele Binnendijk und Tom Götschmann

– *Erlebnismenü* –

5 Gänge Menü Surprise (nur abends)

Fleisch, vegetarisch oder vegan

95.- | 85.-

– *Vorspeisen* –

Bunter Blattsalat mit Cherry Tomaten und Sprossen (V,N)

Hausdressing von frischen Kräutern und Holunder, mit karamellisierten Kernen

12.-

Handgeschnittenes Rindsfilet Carpaccio

mit Senfsorbet, Kräuteröl und gehobeltem Parmesan

24.-

Marinierte Burrata «Granarolo» (V)

auf Rucola und Tomatensalat mit Basilikum, Olivenöl und Balsamicoperlen

18.-

Ceviche von Bremgartner Lachsforelle

verfeinert mit Zitrone, Wassermelonen Salsa und Gartenkräutern

21.-

– *Suppen* –

Erdbeer-Tomaten Gazpacho (VG)

mit Balsamico und Basilikum

12.-

Gurken Joghurt Kaltschale (V)

mit Dill und Croutons

12.-

– Hauptgänge –

Involtini von der Limousine Rindshuft
gefüllt mit Salbei, Frischkäse und Dörrtomaten auf Ratatouillegemüse und
Brennnessel Gnocchi
46.-

Rindsentrecôte vom eigenen Hof
mit Zitronenthymian und Rohschinken an Rotwein Reduktion, Cocobohnen und
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeln
57.-

Gebratene Bremgartner Lachsforelle
an einem Kräuterschaum auf warmer Knoblauch-Tomate
und erfrischendem Minz Taboulé
38.-

Vegane Ravioli (VG)
gefüllt mit in Ofen gebratenem Blumenkohl, dazu Zucchetti-Pesto mit gerösteten
Haselnüssen
28.-

Peperoni Gemüse (VG)
mit gebratenem Seitan Geschnetzeltem an einer Tahinisaucе und mit feinen
gewürzten Kartoffelstäbchen
26.-

– Käse –

Erlesene Rohmilchkäse-Auswahl (G, L)
Käse Auswahl nach Lust und Laune von Jumi
Früchtesenf und Früchtebrot

16.- | 23.-

– Desserts –

Erfrischender Kalamansi-Zitrone Cheese Cake (V)
mit knusperigem Boden und frischen Beeren

12.-

Nektarinen Mousse mit Erdbeer Füllung (V)
auf einem knusperigen Boden

14.-

Fior di Latte Glacé (V, G, L, N)
auf Mohn-Schokoladen-Boden

12.-

Affogato (V, G, L, N)
Fior di Latte mit einem Espresso aus der italienischen Rancilio-Maschine

9.50

– Getränke –

Weissweine, offen

Sauvignon Blanc Fricktal 2024 Weinbau Fehr & Engeli, Ueken	1dl	7.50
---	-----	------

Aristos Kerner, Eisacktal Valle Isarco 2024 DOC Eisacktal, Südtirol	1dl	8.50
--	-----	------

Champagner & Schaumweine, offen

Perle Rosé Brut, Wehrli Weinbau, alkoholfrei 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

Blauburgunder Bothmarhalde, Weingut Wegelin 2021 Malans, Graubünden	1dl	12.50
--	-----	-------

Cuvée Terroir de Pierre QW, Johann Gisperg 2022 Thermenregion, Österreich	1dl	9.50
--	-----	------

Alessandro di Comporeale Kaid Syrah 2021 Sizilien, Italien	1dl	10.00
---	-----	-------

Laya, Bodegas Atalaya 2024 Almansa D.O., Spanien	1dl	7.50
---	-----	------

Alkoholfreie Essensbegleiter

Weine alkoholfrei

Spumante Studio Italiano	1dl	9.50
Kolonne Null	7.5dl	62.00
Cuvèe 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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST



ZWEI RABEN

RESTAURANT