



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, Leafe to Root und Farm to Table.

– *Erlebnismenü* –

5 Gänge Menü Surprise (nur Abends)

Fleisch, vegetarisch oder vegan

95.- | 85.-

– *Vorspeisen* –

Frühlingsalat (VG)

mit Radieschen, Kresse und Blüten

Hausdressing mit frischen Kräutern, Holunder und karamellisierten Kernen

12.-

Handgeschnittenes Rindstatar vom Limousin-Rind (GF*)

rotes Zwiebel-Chutney mit Chilli

Gemüse-Pickles und Huusbrot

24.-

Mosaik vom Schweizer Lostallo Lachs und Lauch im Noriblatt (L)

Kloster-Kräuter Crème Fraîche

16.-

– *Suppen* –

Grüne Erbsensuppe (VG, N)

Erbsenpüree, Dukkah und Bio Apfelchips vom Hof

12.-

Sanfte Radieschen-Vanillesuppe (L)

Radieschenkraut-Öl und knusprig gebackene Sonnenblumenkerne

12.-

– *Hauptgänge* –

Medaillon vom hofeigenen Limousin-Rind (L)
Morchel-Rahmsauce, grüne Spargelspitzen
im Ofen gebackene Frühkartoffeln mit Rosmarin

57.-

Brasato vom Limousin-Rind an Rotweinsauce (L, G)
Zitronen-Polenta aus Belp
buntes Frühlingsgemüse

32.-

Bremgarter Bachsaibling in Butter gebraten (L, G)
Verjus-Sauce
Junger Blattspinat, Rüebli-Äpfel, Ofenkartoffeln mit Zitronen-Thymian

46.-

Spiessli von hausgemachtem Tofu (VG)
Blumenkohlröschen im Ofen gebacken
Zitronenmelisse-Sauce, Morcheln,
Schwarzer Venere-Reis

32.-

– Käse –

Erliesene Rohmilchkäse-Auswahl (G, L)
Käseauswahl nach Lust und Laune von Rolf Beeler
Vom Wagen am Tisch präsentiert
Feigensenf und Glarner Birnenbrot

16.- | 22.-

– Desserts –

Crème Brûlée von der Valrhona Schokolade (G, L, N)
Meringue Crumble und Caramel Canache

12.-

Sauerampfer-Mousse auf Baumnussbödeli (G, L)
Erdbeer-Sauce mit rotem Pfeffer

12.-

Fior di Latte-Eis auf Mohn-Schoggi Boden (G, L, N)
Rhabarber Kompott

12.-

– 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

Optimius Malbec-Cabernet, Weingut Goldwand 2022 Ennetbaden, AOC Aargau	1dl	9.50
Cuvée Terroir de Pierre QW, Johann Gisberg 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
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 Weize	4.9%	50cl	7.50
Peyer Suure Moscht	4.0%	33cl	5.50
Suuremoscht trüb, Möhl ohne	4.0%	50cl	6.00

Apéritifs

Amarno – Amaro Alpino	21%	4cl	7.50
Campari	25%	4cl	7.50
Cynar16.5%	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	4.50
Doppio	6.00
Cappuccino / Schale	5.50
Latte Macchiato	6.50
Kräutertee Kloster	4.50
Verveine Kloster	4.50
Pfefferminze Kloster	4.50
Assam Schwarztee	4.00
Vanille-Beeren	4.00
Grüntee	4.00
Lindenblüten	4.00

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

Fleisch- und Fischherkunft

Rind: CH

Kalb: CH

Lamm: CH

Geflügel: CH

Fisch: CH

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST



ZWEI RABEN

RESTAURANT