



GASTHOF STERNEN  
KLOSTER WETTINGEN

Das älteste Gasthaus der Schweiz

# Speisekarte Klostertaverne

GUTEN APPETIT

## WILDGERICHTE

### VORSPEISEN KALT

- Geräucherte Barberie Entenbrust 25  
Feigencarpaccio, Trauben, Piemonteser Haselnüsse  
und Eierschwämmli
- Armagnac Rehterrine 24  
Piemonteser Haselnüsse, Preiselbeer Relish  
und Stangensellerie-Apfelsalat

### VORSPEISEN WARM

- Kürbis-Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣ 16  
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich  
geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses,  
dazu gebrannte Kürbiskerne
- Cremiges Pilzragoût ♣ 24  
Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren



## WILDGERICHTE

### HAUPTSPEISEN

**Stroganoff vom Reh mit Cognac** 48  
Rehgeschnetztes an kräftiger Cognac-Paprikarahmsauce

**Rehpfeffer «Stella Maris»** 47  
Leckeres Ragoût vom Reh an kräftiger Wachholder-Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebelchen, frischen Pilzen und Preiselbeeren

**Rehmédailles aux Pommes** 48  
Rehmédailles in Calvados-Mostrahmsauce mit Walnüssen

**Hirschentrecôte an Portweinsauce** 49  
Grilliertes Hirschentrecôte in Portwein

**Rehrücken «St. Hubertus» (ab 2 Personen)** p. P. 69  
Rehkitzrücken am Stück gebraten  
Frische Pilze, Trauben und Preiselbeeren

**Zu allen Wildgerichten servieren wir:**  
Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni,  
hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel, Rotkraut,  
Rosenkohl und Quarkpizokel

**Wildhasen Ragoût** 39  
Tagliatelle, Wachholdercremesauce und Piemonteser Haselnüsse

## SALATE

**Bunter Blattsalat ♣** 15  
Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

**Gemischt und garniert ♣** 16  
Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Blattsalaten  
Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

**Nüsslisalat ♣** 17  
Brioche-Croûtons und Ei,  
Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

**Nüsslisalat** 19  
Brioche-Croûtons, Ei und Speck  
Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

## KALTE SPEISEN

**Hausmarinierter schottischer Lachs** 28  
Süsslicher Dill-Senf

**Armagnac Rehterrine** 24  
Piemonteser Haselnüsse, Preiselbeer Relish  
und Stangensellerie-Apfelsalat

## SUPPEN

### Kürbis-Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣ 16

Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses, dazu gebrannte Kürbiskerne

### Labrador Hummersüppchen 18

Original kanadisches Labrador Hummerstüppchen mit Cognac verfeinert, dazu Gamberi

### Tagessuppe 12

Auf Anfrage

## WARME VORSPEISEN

### Cremiges Pilzragoût ♣ 24

Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren

### Jakobsmuscheln im Speckmantel 28

Eierschwämmli-Risotto, Zwiebelconfit und Kürbis

### Gänseleber «Façon Tatin» 29

Französischer Apfelkuchen, gebratene Gänseleber und Zwiebelconfit

## TATAR

<b>Tatar Classique</b>	<b>32 / 37</b>
Der Klassiker, nach Ihrem Geschmack gewürzt: Mild, medium oder feurig Auf Wunsch zusätzlich serviert mit Cognac Réserve, Calvados Morin oder Whisky Ballantines	<b>+ 3.50</b>
<b>Tatar à la Parisienne</b>	<b>32 / 37</b>
Der «coole» Beefsteak Klassiker mit echauffiertem Café de Paris	
<b>Tatar Curry-Mango</b>	<b>32 / 37</b>
Beefsteak Tatar macht eine würzige Bekanntschaft mit Mango und Curry	
<b>Hausmariniertes Frischlachs-Tatar</b>	<b>32 / 37</b>
Feinstes Tatar von schottischem Lachs mit Sauerrahm, Schnittlauch und Dill	

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

### Cordon Bleu Maison

Die Hausspezialität, mit Schinken und Raclettekäse gefüllt,  
Pommes Frites und saisonales Gemüse

Vom Kräuterschwein

39

Vom Kalb

47

### Maispouardenbrust

38

Grillierte französische Maispouardenbrust mit Jus, Pilzrisotto,  
Favabohnen, Dörrtomaten, Artischocken und Oliven

### Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

47

Weissweinrahmsauce mit sieben verschiedenen Pilzen,  
Butterrösti und saisonales Gemüse

### Black Angus Rinderfiletspitzen Stroganoff

48

Rassige Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen,  
Quark-Pizokel und saisonales Gemüse

### Sous Vide gegarte Lammhuft

48

Trüffel-Fregola, Artischocken, Dörrtomaten, Oliven und Favabohnen

### Black Angus Rinderfilet Rossini

67

Trüffelsauce und Foie gras veredeln diesen wunderbaren Klassiker,  
mit Parmesanrisotto, Artischocken, Dörrtomaten, Oliven und Favabohnen

## HAUPTGERICHTE FISCH

### Lachs im Pfeffermantel 44

«Scottish Loch Fyne» Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten,  
Noilly-Prat-Fischcrèmesauce, mit Basmatireis und saisonalem Gemüse

### Fischpfanne «Stella Maris» 52

«Schottish Loch Fyne» Frischlachsfilet, Tagesfisch,  
Crevette und Jakobsmuscheln, Noilly-Prat-Crèmesauce,  
mit Basmatireis und saisonalem Gemüse

### Hummerravioli 48

Cremige Cherry Tomaten-Zitronensauce,  
Crevette und Jakobsmuscheln

### Fangfrische Tagesempfehlung Zum Tagespreis

## HAUPTGERICHTE VEGI

Als Vorspeise oder Hauptgang

### Cremiges Pilzragoût ♣ 24/29

Unter Blätterteigkissen, dazu Preiselbeeren

### Kürbisrisotto ♣ 26/32

Süsse Kürbiskerne, Preiselbeeren, Piemonteser Haselnüsse  
und eingelegte Eierschwämmli

### Steinpilzravioli ♣ 29/36

Braune Butter, frischer Blattspinat, Cherry Tomaten,  
Piemonteser Haselnüsse und Parmesanhobel

Weitere vegetarische Speisen in dieser Speisekarte  
sind mit einem ♣ für Sie gekennzeichnet



## WÄHRSCHAFT, KNACKIG & FRISCH

### Lyoner Wurstsalat

mit Knoblauchbrötli

Einfach

23

Garniert

28

### Lyoner Wurst-Gruyèrekäse Salat

mit Knoblauchbrötli

Einfach

24

Garniert

29

### Taverne Salatteller ♣

29

Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons,  
Ei mit Cocktailsauce und Knoblauchbrötli

Französisches Dressing oder Cabernet-Sauvignon-Vinaigrette

## KÄSE & DESSERT

<b>Käseauswahl</b>	<b>23</b>
Eine Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	
<b>Karamell-Chöpfl</b>	<b>15</b>
Der Klassiker, Flan mit Karamell-Topping und frischen Früchten	
<b>Gebackene Apfelringe</b>	<b>16</b>
Zimtzucker und Vanilleeis	
<b>Tonkabohnen-Mascarpone-Mousse</b>	<b>17</b>
Zwetschgenkompott und Haselnusscrumble	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	<b>18</b>
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleeis	<b>13 / 17</b>
mit Meringues	<b>13 / 17</b>

## TORTEN

<b>Crèmeschnitte</b>	<b>10</b>
<b>Beeren-Bisquit-Torte</b>	<b>12</b>
<b>Mokka-Schokoladen-Torte «Opera»</b>	<b>12</b>
<b>Mango-Passionsfrucht-Torte</b>	<b>12</b>

Unsere Glaces und Coupes finden Sie in einer separaten Karte.

## **PREISE**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

## **PRODUKTE-HERKUNFT**

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Irland
Rohschinken	Italien
Geflügel	Frankreich
Wild	Deutschland (Bayern)
Gänseleber	Ungarn
Lachs	Schottland
Crevetten (Wildfang)	Asien
Jakobsmuscheln	USA

## **ALLERGENE**

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen fachkundig über enthaltene Allergene Auskunft.

# Gasthof Sternen

KLOSTER WETTINGEN



## Ältester Gasthof der Schweiz

Der Gasthof Sternen beim 1227 von Ritter Heinrich von Rapperswil gegründeten Zisterzienserkloster «Maris Stella» in Wettingen diente ab 1254 als Gästehaus für die Besucher der Klosterleute. Der heutige Bau (ein markanter, spätgotischer Mauer-Fachwerkbau) stammt aus dem 16. Jahrhundert, wobei die dicken Erdgeschossmauern noch aus der Gründerzeit des Klosters stammen. Nach der Klösteraufhebung 1841 wurde das ehemalige Gästehaus des Klosters ab 1857 als «Wirtschaft zum Sternen» weitergeführt. 1983 bekam das Gebäude nach umfangreichen Sanierungs- und Umbauarbeiten das heutige Aussehen.



## Künstlerischer Schmuck aus Wettingen

Um den Gasträumen ein typisches Wettinger Gepräge zu geben, begleiten verschiedene Kunstwerke der bekannten Wettinger Künstler Eduard Spörri, Walter Huser, Toni Businger und Cesco Peter den Gast. Ausserdem werden mit Werken der Kunstmaler Richard Benzoni, Würenlos, Kurt Hediger, Reinach und Otto Kuhn, Baden weitere Akzente gesetzt. Ein besonderes Ambiente vermitteln die aus Österreich-Ungarn stammende Ölgemälde mit vorwiegend biblischen Themen. Fünf zum Teil über 500 Jahre alte farbige Kabinettscheiben betonen die Nähe der Klostertaverne zum Klosterkreuzgang. Das Erscheinungsbild wird abgerundet mit diversen seltenen Stichen zum Thema Kloster «Maris Stella» Wettingen.



## Die Bürglers und das Kloster

Das Archiv des Klosters gibt Einblick in historische Verbindungen zwischen dem Kloster Wettingen und der Ortsbürgerfamilie Bürgler. Nach der Eroberung des habsburgischen Aargaus durch die Eidgenossen 1415 amte in Wettingen 1441 ein aus Uri stammender Heinrich Bürgler als Vogt. Er erstellte Verträge zwischen dem Kloster und den Dorfbewohnern. Im Jahre 1504 werden ein Hanns Bürgler und ein Thüring Bürgler erwähnt, welche im Auftrag des Klosters im Dorf zwei grosse Klosterhöfe bewirtschafteten. 1740 stellten die Gebrüder Leonz und Sebastian Bürgler dem Kloster das Grundstück für den Bau der Sulzbergkapelle zur Verfügung. 1820 wirkte Johann Ulrich Bürgler als Maurermeister im Kloster. 1841 war Sebastian Bürgler Mitglied des Konvents, als dieser nach der Klösteraufhebung nach Mehrerau/Bregenz geflüchtet war.



## Das Wort des Gastgebers

Als das älteste Gasthaus der Schweiz haben wir uns der Pflege von Tafelfreuden in einem einzigartigen Rahmen verschrieben. Unsere Gastronomie ist eine Sprache mit der wir Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Magie und Humor ausdrücken wollen. Wenn wir etwas für unsere Gäste tun, dann tun wir das innovativ, emotional, natürlich, lebendig und mit Begeisterung.

Andrea und Walter J. Erni.