

À LA CARTE GERICHTE  
KLOSTERTAVERNE

# MENU „STELLA MARIS“

---

## VORSPEISEN

Rosette von mariniertem „Scottish Loch Fyne“ Lachs mit Spargel

\* \* \*

Würzige „Bloody Mary“ Tomaten Suppe ♣

\* \* \*

Gebratener Zander  
mit Meerrettichrisotto & kandiertem Meerrettich

## HAUPTGÄNGE

Gebratener Lammrücken unter Zitronenkruste  
Artischocken, Pomodorini, Oliven, Favabohnen & Pfefferkartoffeln

\* \* \*

Cantucci gefülltes Maispouardenbrüstchen auf Vin Santo Sauce  
Walnuss-Gorgonzola Risotto & Gemüsefächer

\* \* \*

“Rondellini al Limone” mit Zitronen-Ricottafüllung ♣  
Limettenschaum & Rosa Pfeffer

## KÄSE & DESSERT

Rohmilchkäse  
von Maître Fromager Rolf Beeler

\* \* \*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern & Chili

3-Gang-Vegimenu	Fr. 70.--
3-Gang-Menu	Fr. 80.--
4-Gang-Menu	Fr. 90.--
5-Gang-Menu	Fr. 100.--

# SPARGEL

---

## VORSPEISEN

- Spargel Cremesuppe** ♣ 14  
Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Croûtons
- Bärlauch-Spargelsalat** ♣ 25  
Zweierlei Spargel an Bärlauch-Pomodori Vinaigrette
- Lachs Lidingoe** 28  
Marinierter schottischer Lachs & Spargelspitzen mit süsslichem Dillsenf serviert

## VOR- oder HAUPTSPEISEN

- Spargel Milanese** ♣ 31/39  
Parmesankäse, braune Butter & Spiegelei geben diesem Gericht die Note
- Spargel mit Prosciutto di Parma DOG** 32/43  
Zweierlei vom Spargel, serviert  
mit 13 Monate gereiftem „Prosciutto Nazionale“ von Vittorio Simonini
- Spargel Wienerart** 47  
Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit zweierlei Spargel  
in brauner Butter gewendet, mit geriebenem Parmesan & Spiegelei
- Spargel mit Kalbssteak** 55  
Grillierter Kalbssteak serviert mit zweierlei Spargel & Sauce Hollandaise
- Alle Spargelgerichte serviert mit Frühlingskartoffeln
- Lachsfilet im Pfeffermantel** 45  
Schottisches Frischlachsfilet & Zweierlei vom Spargel  
Wettinger Rieslingschaum & Basmatireis



## SALATE ALS VORSPEISE

---

<b>Bunter Blattsalat ♣</b>	15
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
<b>Gemischt &amp; garniert ♣</b>	16
Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Blattsalaten	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
<b>Nüsslisalat</b>	18
mit Speck, Brotcroûtons	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
<b>Tomaten-Gruyère-Mangosalat ♣</b>	21/28
mit weissem Balsamico, spanischem Olivenöl extra Virgin & Basilikum	

## VORSPEISEN KALT

---

<b>Marinierter „Loch Fyne“ Lachs</b>	28
mit Spargelspitzen & süsslichem Dillsenf serviert	
<b>Riesenkrevetten Pink &amp; Grün</b>	28
Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Filets von Zitrusfrüchten	
<b>Gallegge Geisskäse mit Beeren &amp; Nüssen ♣</b>	25/33
Die Galegge 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 & Walnüssen	

## SUPPEN

---

Tomatensuppe ♣ Würzige „Bloody Mary“ Tomaten Suppe ♣	15
Zwiebelsuppe ♣ Französische Zwiebelsuppe mit Gruyèrekäse überbacken ♣	16
Labrador Hummersüppchen Original kanadisches Labrador Hummersüppchen mit Cognac verfeinert & Gambon	18
Tagessuppe auf Anfrage	12

## VORSPEISEN WARM

---

Pilzragoût ♣ unter Blätterteigkissen mit Preiselbeeren	24
Zander auf Meerrettichrisotto mit kandiertem Meerrettich & Spargel	26
Jakobsmuscheln im Speckmantel Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, serviert auf Beluga-Chorizo Linsen	28

## TATAR & CARPACCIO KREATIONEN

---

<b>Tatar Classique</b>	32/37
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	+ 3.50
<b>Tatar à la Parisienne</b>	32/37
Der „coole“ Beefsteak Klassiker mit echauffiertem Café de Paris	
<b>Tatar Curry-Mango</b>	32/37
Beefsteak Tatar macht eine würzige Bekanntschaft mit Mango & Curry	
<b>Marinated Scottish salmon Tatar</b>	32/37
Feinstes Tatar von mariniertem Lachs mit Sauerrahm, Schnittlauch & Dill	

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

---

### Cordon Bleu Maison

Eine Hausspezialität...

vom Schwein 39

vom Kalb 47

mit Schinken & Raclettekäse gefüllt, Pommes frites & saisonales Gemüse

### Maispoularde Cantuccini 42

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

### Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 47

Weissweinsauce mit sieben verschiedenen Pilzen  
Butterrösti & saisonales Gemüse

### Black Angus Filet de Boeuf Stroganoff 48

Rinderfilet an rassisger Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm  
Pizokel & saisonales Gemüse

### Lammrücken unter Zitronenkruste 49

Gebratener Lammrücken unter Zitronenkruste, Artischocken, Dörrotomaten, Oliven  
Favabohnen & Pfefferbratkartoffeln

### Black Angus Rinderfilet „Tartufata“ 59

Rinderfilet an Trüffel-Rotweinsauce, Pommes nouvelles & saisonales Gemüse

### Châteaubriand „Rolls Royce“ (ab 2 Personen) p.P. 68

Black Angus Rinderfilet, Sauce Bearnaise  
Pfeffer Bratkartoffeln, frische Pilze & saisonales Gemüse

## HAUPTGERICHTE FISCH

---

<b>Lachs Padri Aquavita</b>	44
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachsschnitte mit Hummerschaum</b>	45
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsfilet an würzigem Hummerschaum Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachs &amp; Jakobsmuscheln</b>	45
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsragoût mit Jakobsmuscheln Weissweinschaum mit Dillspitzen, Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Zander auf Meerrettichrisotto</b>	45
mit kandiertem Meerrettich & Spargel	
<b>Fischpfanne „Stella Maris“</b>	52
Lachsforellenfilet, Zander, Calamari, Riesenkrevette & Jakobsmuscheln Noilly Prat Cremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse	

## HAUPTGERICHTE VEGI

---

<b>Rondellini al Limone ♣</b>	26/32
Runde „leckerbissige“ Ravioli mit Zitronen & Ricottafüllung, Limettenespuma	
<b>Piemontesische Gnocchi Feta ♣</b>	27/34
Kartoffelgnocchis mit griechischem Fetakäse, frischem Pesto gedörrten Tomaten, Pinienkernen, Oliven & Blattspinat	
<b>Gorgonzola-Mascarpone-Walnuss Risotto ♣</b>	24/29
<b>Pilzragoût ♣</b>	24/29
unter Blätterteigkissen mit Preiselbeeren	

Sie finden noch weitere vegetarische Speisen in dieser Speisekarte.  
Diese sind mit einem ♣ für Sie gekennzeichnet.



## WÄHRSCHAFT, KNACKIG & FRISCH

---

Einfacher Wurstsalat 23  
oder garniert 28  
mit Knoblauchbrötli serviert.

Einfacher Bierfuhrmann Salat 23  
oder garniert 28  
mit Knoblauchbrötli serviert.

Taverne Salatteller ♣ 29  
Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons,  
Ei mit Cocktailsauce & Knoblauchbrötli

Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette

## KÄSE & DESSERT

---

<b>Käseauswahl</b>	21
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	
<b>Brännli Creme</b>	14
Der Schweizer Sahne-Zucker Klassiker mit karamelisierten Baumnüssen	
<b>Karamell-Chöpfl</b>	15
Flan mit Karamell-Topping & frischen Früchten	
<b>Mohnmousse mit weisser Schokolade &amp; Orangen-Kumquatskompott</b>	16
Die Streusel obendrauf geben diesem Dessert den perfekten knusprigen Kick	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	17
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleis	12/15
mit Meringues	12/15

## TORTEN

---

<b>Beeren-Bisquit Torte</b>	12
<b>Mokka-Schokolade „Opera“ Torte</b>	12
<b>Mango-Passionsfrucht Torte</b>	12

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
Pata Negra/Rohschinken	Spanien/Italien
Rind	Irland
Kalb	CH
Geflügel	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Lamm	Irland
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 enthaltene Allergene Auskunft.