



**Willkommen im**  
Restaurant „Zu den Zwei Raben“  
Kloster Fahr

---

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge für  
spezielle Anlässe und Gesellschaften.

Die Vorschläge können Ihren Menuwünschen angepasst werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Die einzelnen Menus servieren wir erst ab 10 Personen

---

## Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Vorspeisen warm	3
Vorspeisen kalt	3
Suppen	3
Menu Fisch	4
Menu Lamm	4
Menu Schwein	4
Menu Kalb	5
Menu Rind	5
Vegetarisches	5
Dessert	6
Apérogebäck	7

5.11.10/MM/dr

### **Vorspeise warm**

Eglifilets gebacken, Remoulade, Salzkartoffeln	Fr. 17.80
Pouletbruststreifen gebraten auf chinesischem Gemüse	Fr. 16.80
Toast mit frischen Pilzen an Rahmsauce	Fr. 17.80

### **Vorspeise kalt**

Gravedlachs mit Honigsenfauce Toast und Butter	Fr. 18.80
Landrauchschinken mit Melone	Fr. 17.80
Eisbergsalat mit frittierten Champignons	Fr. 15.80

### **Suppe**

Frische Gemüsecrèmesuppe mit Curry

Klare Lauchsuppe mit Rauchlachs

Rieslingrahmsuppe

Menusuppe: Bouillon mit Flädli (Aufpreis auf Menusuppe Fr 4.-- )

## Fische

Menu 1:	Suppe, Salat Eglifilets gebacken, Sauce Remoulade Salzkartoffeln, Trockenreis	Fr. 44.80
Menu 2:	Suppe, Salat Zanderfilets im Butter gebraten mit Mandeln Kefen, Salzkartoffeln	Fr. 43.80
Menu 3 :	Suppe, Salat Salmtranche gebraten mit Sesambutter Gemüsebouquet, Wildreismix	Fr. 43.80

## Lamm

Menu 5:	Suppe, Salat Lammnierstück Provençale Gemüsebouquet, Lyoner Kartoffeln	Fr. 48.80
---------	--	-----------

## Vom Schwein

Menu 6:	Suppe, Salat Schweins- und Kalbsbraten glasiert Gemüsebouquet, Kartoffelstock	Fr. 44.80
Menu 7:	Suppe, Salat Schweinssteak mit Pfeffersauce Gemüsebouquet, Nudeln	Fr. 42.80
Menu 8:	Suppe, Salat Schweinsfilet am Stück „ Zia Theresa „ mit Mischpilzen Gemüsebouquet, Trockenreis	Fr. 48.80

### Vom Kalb

Menu 9:	Suppe, Salat Kalbshohrücken am Stück mit Portweinsauce Gemüsebouquet, Nudeln	Fr. 53.80
Menu 10:	Suppe, Salat Kalbspiccata Milanaise Gemüsebouquet, Risotto	Fr. 47.80
Menu 11:	Suppe, Salat Kalbsgeschnetzeltes Kloster Fahr Gemüsebouquet, Rösti	Fr. 47.80

### Vom Rind

Menu 12:	Suppe, Salat Rindsmedaillon „ Hausart „ Gemüsebouquet, Nüdeli,	Fr. 54.80
Menu 13:	Suppe, Salat Tranchiertes Entrecôte mit Whiskysauce Gemüsebouquet, Wildreismix	Fr. 50.80

### Vegetarisches

Menu 14	Suppe, Salat Quornragout mit Currysauce Butterreis, Früchtegarnitur	Fr. 32.80
Menu 15	Suppe, Salat Gebratenes Gemüseschnitzel Blattspinat, Kräuterspaghetti	Fr. 34.80

Kalb-, und Schweinefleisch ist aus Schweizer – Produktion  
Rindsfilet aus Brasilien und Lammfleisch aus Neuseeland  
Geflügel : Ungarn, Frankreich

In den Preisen ist kein Nachservice inbegiffen.

## Desserts

Gefülltes Crêpes mit Aepfeln dazu Vanilleglacé	Fr. 13.80
Täglich frische Sorbets	Fr. 12.80
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 10.80
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr. 7.80
Frischer Fruchsalat	Fr. 10.80
Weisses Amarettomousse	Fr. 12.80

## Aperogebäck

Wurstweggen (pro Stück)	Fr. 1.50
Schinkengipfeli (pro Stück)	Fr. 2.--
Käseküchlein (pro Stück)	Fr. 1.50
Mini – Frühlingsrollen (pro Stück)	Fr. 1.50
Hackfleischbällchen (pro Stück)	Fr. 1.50
Crevetten – frittiert (pro Stück)	Fr. 2.50
Kleine Canapés gemischt (Käse, Salami, Schinken, pro Stück)	Fr. 2.50
(Lachs und Bündnerfleisch, pro Stück)	Fr. 3.50
Kleine Sandwiches (Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse, pro Stück)	Fr. 4.—
Bergkäsemöckli und Klosterbrot (10 Personen, pro Platte)	Fr. 30.—
Blätterteiggebäck (10 Personen, pro Platte)	Fr. 20.—
Bunter Gemüse – Dip mit div. Saucen (10 Personen, pro Platte)	Fr. 35.—
Gemischte kalte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch Salami, Speck (10 Personen, pro Platte)	Fr. 50.—
Egliplatte ( 10 Personen, pro Platte )	Fr. 50.—
Chips / Nüssli (pro Person)	Fr. 2.50

Alle Preise inkl. Mwst