

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Haus und hoffen, Sie werden sich bei uns wohl fühlen. Für Ihr leibliches Wohl macht Ihnen diese Karte Vorschläge. Aber auch der „Geist des Ortes“ spielt eine Rolle. Sie befinden sich hier im Gasthaus Kloster Fahr, das im Jahre 1680 gebaut und als Klostertaverne in Betrieb genommen wurde.

Doch nicht nur das Gasthaus hat die Stürme der Zeit überdauert, sondern auch das Kloster. In ihm leben um die 40 Schwestern nach der Regel des hl. Benedikt in Gebet und Arbeit. Die Stifter des Klosters Fahr sind die Freiherren von Regensberg. Sie schenkten im Jahre 1130 das Gut Fahr - der Name bezieht sich auf die Fähre über die Limmat - dem Kloster Einsiedeln. Sie verbanden aber mit der Schenkung die Auflage, aus dem Einkommen des Gutes das Schwesternkloster zu bauen und zu unterhalten. So ist es heute noch. Ein Gebäude aus der Stiftzeit ist noch erhalten, die St. Annakapelle dem Gasthaus gegenüber. Die restaurierten Fresken im Chor dürften Ende des 12. Jahrhunderts entstanden sein.

Wir wünschen Ihnen guten Aufenthalt!

Suppen

Consommé mit -Flädli -Ei -Mark	Fr. 8.80
Rieslingrahmsuppe Kloster Fahr	Fr. 9.80
Tagessuppe	Fr. 5.80

Vorspeisen

Rauchlachstoast garniert	Fr. 19.80
Rindscarpaccio Rindfleisch dünn geschnitten mit Olivenoel, Aceto Balsamico und Parmesan	Fr. 19.80
Frittierte Champignons mit gebackener Petersilie und Cocktailsauce	Fr. 16.80
Burgunderschnecken im Tontöpfchen	Fr. 17.80

Salat

Frische Blattsalate - mit Frühlingsrollen - mit gebratenem Zander	Fr. 18.80
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 13.80
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Weisskabissalat mit gebratenen Specktranchen	Fr. 10.80

Spezialitäten

Châteaubriand ab 2 Pers. **Fr. 55.80**
mit Sauce Bearnaise und Gemüse garnitur, Lyonerkartoffeln

Rindsfiletwürfel **Fr. 46.80**
an feiner Balsamicosauce, mit Butterreis

Rindsfilet **Fr. 51.80**
mit Sauce Bearnaise und Gemüse garnitur, Rösticroquetten

Geschnetzelte Kalbsleber **Fr. 37.80**
in Butter gebraten, mit knuspriger Rösti

Kalbfleischwürfel **Fr. 41.80**
auf Morchelrahmsauce,
mit Gemüse garnitur und feine Butternudeln

Geschnetzeltes Kalbfleisch Kloster Fahr **Fr. 39.80**
an Champignon-Morchelrahmsauce und Rösti

Wienerschnitzel **Fr. 38.80**
mit Gemüse garnitur und Pommes frites

Schweins-Cordon-bleu **Fr. 36.80**
mit Gemüse garnitur und Pommes frites

Schweinsfilet a la mode du Chef **Fr. 36.80**
mit Champignonrahmsauce, Kräuterspagetti
und Dörrzwetschgen garniert

Menu Surprise ab 2 Pers. (4 Gänge) **Fr. 65.--**

Fische

Forelle blau

mit brauner Butter und Salzkartoffeln

1 Stück

Fr. 25.80

2 Stück

Fr. 38.80

Frische Regenbogenforelle

gebraten, mit Salbeibutter und Salzkartoffeln

Fr. 25.80

Eglifilets

- gebacken, mit Sauce Remoulade
dazu Salzkartoffeln

Portion

Fr. 41.80

Teller

Fr. 29.80

- in Butter gebraten mit Mandeln
dazu Salzkartoffeln

Portion

Fr. 41.80

Teller

Fr. 29.80

Seezungenfilet „ Bonne Femme „

mit Weissweinsauce überbacken
dazu Gemüsereis

Portion

Fr. 45.80

Teller

Fr. 33.80

Zanderfilets

gebraten, mit Sesambutter
dazu Gemüse garnitur und Trockenreis

Portion

Fr. 43.80

Teller

Fr. 33.80

Vegetarisch

Polentaschnitten **Fr. 25.80**
auf Blattspinat, mit Gorgonzola überbacken

Paniertes Quornschnitzel **Fr. 25.80**
mit Gemüse garnitur und Pommes frites

Spaghetti al arrabbiata **Fr. 22.80**

Alle Hauptgerichte werden mit einem grünen Salat serviert.
(Aufpreis auf gemischten Salat Fr. 5.80)

**Das ganze Team des Restaurant Zu den Zwei Raben
wünscht Ihnen einen guten Appetit**

Alle Preise inkl. 8 % MwSt

Gewürze, Gemüse, Salat und Obst beziehen wir je nach Möglichkeit
aus dem Kloostergarten oder von Bauern aus der Region.

Kalb- und Schweinefleisch ist aus Schweizer – Produktion
Rindfleisch aus der Schweiz, Australien, Argentinien und Uruguay,
Lammfleisch aus Neuseeland
Poulet aus der Schweiz und Ungarn
Straussenfleisch aus Australien und Südafrika

Aus Überzeugung führen wir **Max Havelaar Bio Kaffee**. Wir leisten damit einen wertvollen
Beitrag zur Verbesserung des Genusses, der Lebensbedingungen und des Umweltschutzes.