

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Haus und hoffen, Sie werden sich bei uns wohl fühlen. Sie befinden sich hier im Gasthaus Kloster Fahr, das im Jahre 1680 gebaut und als Klostertaverne in Betrieb genommen wurde. Wir legen sehr grossen Wert auf regionales und saisonales Angebot. Unsere Lieferanten beliefern uns ausdrücklich mit Lebensmitteln aus der Region und falls nicht vorrätig, aus der restlichen Schweiz. Unsere Fleischlieferanten sind Traitafina, Lenzburg, Zanetti, Puschlav und Ziegler in Zürich. Unseren Fisch beziehen wir aus der Fischzucht Bremgarten und von Bianchi, Zufikon. Die Eier stammen von glücklichen Hühnern vom Hof Dubach und unser Gemüse liefert uns der Klostergarten. Sollte es knapp werden, liefert uns Ernst Welti das Gemüse aus der Region.

Wir verfolgen das Prinzip, mit «Salz und Pfeffer» den Geschmack von den Gerichten und Kombinationen einzigartig zu machen, ohne sie zu verfälschen oder zu verstärken.

Aber auch der «Geist des Ortes» spielt eine Rolle, das Kloster. In ihm leben 20 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.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Tiago Morgado und Team

Salate

Blattsalate aus dem Klostergarten mit gerösteten Kernen (N)	9.50
Gemischte Salatvariation mit Brotcroûtons (G/O)	10.50
«Zwei Raben Salat» mit Kräutern aus dem Klostergarten, Früchten, Hüttenkäse und karamellisierten würzigen Mandeln (N/ L)	
Als Vorspeise	12.50
Als Hauptgang	19.50

Suppen

Kloster Fahr Riesling-Sylvanersuppe mit Sesamflûte (N/L/G)	12.00
Spargelsuppe mit geräuchertem Saibling und einem Hauch Bärlauch (L/F)	13.50

Vorspeisen

Gemüsetatar auf Bärlauch - Parmesan Mousse (N/L/M)	14.50
Apfel - Spargelsalat auf Puschlaver Rohschinken mit Belperknolle (N/L/O)	21.50
Rindstatar mit Toast und Butter (mild, medium oder scharf) (G/L/O)	
Als Vorspeise 60 g	20.50
Als Hauptgang 120 g	37.50
Rindscarpaccio mit Brunnenkresse an einem Hauch Trüffel	25.00

Aus dem See

Saiblingsfilets auf Frühlingszwiebeln gebettet, Aprikosensauce und Mandel - Kartoffeln (F/N/G)	39.00
Eglifilets gebacken mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Tartare (G/L/O/F)	35.50
Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln, Blattspinat und Salzkartoffeln (G/L/N/F)	35.50

Aus dem Garten

«Linguine di Primavera» (Spargeln, Bärlauch und Spiegelei) (G/E/O)	26.00
Limonen Ravioli aus der «Bravo Manufaktur» aus Höngg mit Brennesseln und Salbei-Butter (L/G)	27.50

Vom Land

Geschnetzelte Kalbsleber an Kloster Fahrer Gravensteiner Sauce mit Rösti (C/M/S)	38.00
Geschnetzelte Kalbshuft mit Milken und Rösti (L/C/M/S)	42.00
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter und Weissweinrisotto (L/O)	42.50
Wienerschnitzel «Kloster Fahr» an Kartoffelsalat mit Dill-Gurken (L/G/E/O)	41.50

Vom Chef

Markbein / Knoblauch-Radischenvinaigrette (O/M/C)	14.50
Portion Spargeln	
Als Vorspeise	19.50
Als Hauptgang	25.50
Sauce Mornay (L) oder Sauce Hollandaise (O/E)	
Ganze Forelle / konfierten Zitronen / Petersilien Kartoffeln (F/G/L)	36.00
Poulet Supreme / Spargeln / Neue Kartoffeln / Bärlauch / Hollandaise (C/M/L/O/E)	39.00
Kalbskotelett / Kräuterbutter / Süsskartoffeln (N/C/M/O)	51.00
Hausgemachter Burger / Rosa / Brioche / Honig-Senf / Tomaten, Salat, Zwiebeln, Pommes Frites (L/C/M/G/E/N/O)	24.50
Spiegelei Fr. 2.50 / Speck Fr. 2.50 / Käse Fr. 3.00	
Menu Surprise 3 / 4 / 5 Gang	64.00 / 74.00/ 84.00

Legende der allergenen Stoffe

G- Glutenhaltige Getreide
K- Krebstiere
E- Eier
F- Fische
S- Soja
L- Laktose
N- Hartschalenobst (Nüsse)
O- Schwefeldioxid und Sulfite

C- Sellerie
M- Senf

Salat Dressing:

CMO- Balsamico
LCMO- Hausdressing

Fleisch-, Geflügel- und Fischherkunft

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Fisch und Krustentiere: Schweiz/ Frankreich/ Nordatlantik