



Menuvorschläge Frühling/Sommer für Gesellschaften und Anlässe Restaurant „Zu den Zwei Raben“ – Kloster Fahr

Geschätzter Gast

Herzlichen Dank für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und Ihren Anlass in unserem Haus durchführen möchten. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und bei der Menuauswahl behilflich. Um Sie gut beraten zu können, bitten wir für alle Besprechungen vorab einen Termin zu vereinbaren.

Wir bitten Sie, aus den nachfolgenden Vorschlägen ein einheitliches Menu auszuwählen. Sollte genau Ihr Lieblingsessen fehlen, zögern Sie nicht uns anzurufen, damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können.

Die Menuvorschläge gelten ab 10 Personen und ausschliesslich auf Vorbestellung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Restaurant „Zu den Zwei Raben“ im idyllischen Kloster Fahr.

Reservation nehmen wir gerne entgegen unter der Tel. +41 44 750 01 01 oder per Mail:
restaurant@kloster-fahr.ch

Restaurant „Zu den Zwei Raben“ – Kloster Fahr

Information / Wegweiser

Navigation zum Kloster Fahr:
„Chlosterstrasse Unterengstringen“ - genügend Parkplätze vorhanden

Öffentlicher Verkehr:
von Schlieren bis Bushaltestelle „Eckstein Unterengstringen“
danach zu Fuss der Limmat entlang (flussabwärts, max. 10 Min.)

Häppchen zum Apéro (ab 10 Personen, auf Vorbestellung)

Schinkengipfeli (pro Stück)	Fr. 2.50
Käseküchlein (pro Stück)	Fr. 2.00
Hackfleischbällchen (pro Stück)	Fr. 2.50
Crevetten – fritiert (pro Stück)	Fr. 3.50
Pouletspiessli an Erdnusssauce (pro Stück)	Fr. 3.50
Kleine Canapés gemischt (Käse, Salami, Schinken, pro Stück)	Fr. 3.00
(Lachs und Rindstartar, pro Stück)	Fr. 4.50
„Apéro varié Kloster Fahr“ – ein saisonaler Tapas Style (pro Person)	Fr. 12.50
Bergkäse-Variation mit Brotwürfeli (10 Personen, pro Platte)	Fr. 45.00
Blätterteiggebäck (10 Personen, pro Platte)	Fr. 25.00
Bunter Gemüse – Dip mit div. Saucen (10 Personen, pro Platte)	Fr. 35.00
Gemischte kalte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch Salami, Speck (10 Personen, pro Platte)	Fr. 50.00
Felchenkusperli mit Sauce Remoulade (10 Personen, pro Platte)	Fr. 45.00
Chips / Nüssli (pro Person)	Fr. 2.50

Getränkeempfehlung zum Apéro

Gaudeamus, Vin Mousseux Brut, Riesling-Silvaner, Pinot Noir	56.00
Humilitas, Riesling-Silvaner	38.00
Discretio, Pinot Noir (Federweiss),	42.00
Laudate, Pinot Gris,	45.00
Mineralwasser in Literflaschen à 8.50	
Orangensaft in Literflaschen à 12.00	
Sirup aus dem Klostergarten diverse Aromen à CHF 8.50	

Vorschläge für die individuelle Menüzusammenstellung

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Ei und gerösteten Kernen	11.50
Gemischter Salat nach Saison mit Croutons	10.00
„Zwei Raben Salat“ mit Kräutern aus dem Klostergarten, Früchten, Hüttenkäse und karamellisierten würzigen Mandeln	12.50
Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet	16.00
Tomaten mit Buffalo Mozzarella an Bärlauchpesto(Saison)	15.00
Spargelsalat mit geräuchtem Saibling und kleinem Salatbouquet (Saison)	17.50
Apfel - Spargelsalat auf Puschlaver Rohschinken mit Belperknolle	21.50
Duett vom geräuchten Lachs und Gemüsetatar mit kleinem Salatbouquet	20.50

Suppen

Kloster Fahr Riesling Cremesuppe	11.50
Tomatensuppe mit Basilikumhaube	9.50
Spargelcremesuppe mit Orangenöl (Saison)	11.00
Orangen-Rüebli-suppe mit Ingwer	9.50
Grünerbsensuppe mit Minzen Pesto	10.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	9.50

Warme Vorspeisen

Salatbouquet mit gebackenen Eglifilets	19.50
Sautierte Riesencrevetten auf getrüffeltem Kartoffelstock	23.00
Tagliatelle an Gambozolasauce und sautierten Frühlingspilzen	18.00
Limonen Ravioli aus der „Bravo Manufaktur“ aus Höngg mit Brennnesseln und Salbei-Butter	22.00

Hauptgerichte

Schweinsfilet „Calvados“ mit Saisongemüse und Kräuterrisotto	34.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Saisongemüse, Nudeln	36.50
Kalbshohrücken im Ofen gebraten an Morchelrahmsauce mit Saisongemüse, Kartoffelgratin	42.00
Kalbshuftgeschnetzeltes „Kloster Fahr“ mit Rösti und Saisongemüse	40.50
Kalbs „Cordon bleu“ mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	41.50
Geschmorter Rindsbraten, Saisongemüse, Kartoffelstock	28.80
Roastbeef aus dem Ofen, Sauce Béarnaise mit Rösti Kroketten und Saisongemüse	49.00
Maispouardenbrust an Erbsen-Kartoffelstampf und Saisongemüse	35.00
Geschnetzelte Pouletbrust an roter Thai Currysauce, Basmatireis	28.00

Fisch

Schweizer Eglifilets gebacken, mit Sauce Tartare, Spinat, Salzkartoffeln	33.50
Zanderfilets an Weissweinsauce mit Basmatireis und sautiertem Gemüse	35.50
Saibling vom Grill mit Artischocken-Kartoffel Spalten (Saison)	37.00
Lachstranche gebraten an BBQ Sauce auf Pak Choi und Bratkartoffeln	39.00

Vegetarisch

Quinoa-Safran Risotto mit Parmesanchip	26.00
Aargauer Herrenkost mit Apfel-Zimt Kuechli	20.50
Tofu Gemüse-Curry im Reisring	23.50
Tomatisierte getrüffelt Gnocchis an Rucola und Parmesan	25.00
„Linguine di Primavera“	
Pasta mit Spargeln, Bärlauch und Spiegelei (Saison)	24.00

Desserts

Dessertvariation Kloster Fahr	17.00
Weisse Schokoladenmousse garniert mit Beeren	10.00
Hausgemachtes Karamelköppli	8.50
Panna Cotta mit Beerenkompott	9.50
Sorbetvariationen mit Früchten	10.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	11.80
Kleine Meringues von unseren Schwestern aus dem Kloster Fahr	9.50
Hausgemachten Aprikosen – Holunderblüten Parfait	11.50

Informationen

Alle Fleischsorten stammen aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Preise in Schweizer Franken, exklusiv Nachservice.

Wenn Sie einen Nachservice wünschen, verrechnen wir pro Person CHF 6.00

Eigenkelterung Kloster Fahr

Die Rebberge und der Wein spielen im Kloster Fahr seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle. Schon in der Schenkungsurkunde des Freiherrn Lütold II von Regensberg vom 22. Januar 1130 ist vom Weingarten im Fahr die Rede.

Alle klösterlichen Weinberge werden im Auftrag der Benediktinerinnen durch Kellermeister Roland Steinmann bewirtschaftet. Der Wein wird im Klosterkeller gekeltert. Das barocke Trottengebäude und der historische Weinkeller stammen aus dem Jahre 1740. Die Fahrer Trauben kommen aus den Rebbergen in Weiningen und aus der unmittelbaren Umgebung des Klosters direkt in die Trotte, wo die sorgfältige Kelterung stattfindet.

Unsere Weine bekommen Sie im Weinkeller (jeden Samstag von 08.00–11.30/13.00-15.00), im Klosterladen (Werktags von 09.00 bis 10.45 und von 13.00 bis 17.00) wie auch direkt über's Restaurant.

Schaumwein	1dl	7.5dl
Gaudeamus, Vin Mousseux Brut, Riesling-Silvaner, Pinot Noir	8.00	56.00

Weisswein		
Humilitas, Riesling-Silvaner	5.50	38.00
Laudate, Pinot Gris	6.50	45.00
Discretio, Pinot Noir (Federweiss)	6.00	42.00

Roséwein		
Vespera, Dornfelder	5.50	38.00

Rotwein		
Fortitudo, Pinot Noir	5.50	38.00
Nocturna, Regent		44.00
Salve, Zweigelt, Malbec, Cabernet-Sauvignon	5.50	38.00
Monacha, Pinot Noir (grosses Barrique)		52.00

Unsere Bankett-Räumlichkeiten

St. Benedict und St. Scholastika im 2. OG (auch für Tagungen)	bis 80 Personen
St. Scholastika im 2. OG	bis 20 Personen
St. Meinrad, im 1. OG (neben der Gaststube)	bis 40 Personen
Gaststube im 1. OG	bis 40 Personen
Mittefastenstube im EG	bis 20 Personen
St. Mauritius, Terrasse im 1. OG	bis 40 Personen
Hildegarten (Frühling bis Herbst)	bis 40 Personen
Self-Service (Frühling bis Herbst)	bis 80 Personen

Ort der Inspiration

Die Ruhe und Abgeschiedenheit des Kloster Fahr bieten die ideale Atmosphäre für Tagungen, Seminare, Geschäftsmeetings und Schulungen. Historische Räumlichkeiten, mit modernster Technik (Plasma-Bildschirm, Beamer, Moderationskoffer, Flip Charts und Pinwände) ausgerüstet, bieten Platz bis zu 80 Personen. Erkundigen Sie sich nach unserer Tagungspauschale.

Räumlichkeiten für Seminare und Tagungen

St. Severin (37m ²) im 2. OG des Restaurants	bis 12 Personen
St. Niklaus (14m ²) im 2. OG des Restaurants	bis 8 Personen
Riegelbau (60m ²) vis à vis des Restaurants mit Gruppenraum	bis 30 Personen
St. Anna (58m ²) neben der Klosterkapelle	bis 15 Personen
Propsteistube (34m ²) im 1. OG des Klosters	bis 10 Personen
Vier Jahreszeiten (38m ²) im 1. OG des Klosters	bis 10 Personen
Toricelli-Raum (74m ²) im 1. OG des Klosters	für 40 Personen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Restaurant Zu den Zwei Raben, 8109 Kloster Fahr

1. Allgemeines

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für die Überlassung von Räumen des „Restaurants Zu den zwei Raben“ zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen.

Vertragspartner sind der Veranstalter (nachstehend Kunde genannt) und das „Restaurant Zu den zwei Raben“ (nachstehend Restaurant genannt).

Die AGB sind integrierender Bestandteil einer Veranstaltungsvereinbarung und/oder sonstiger Lieferungen und Leistungen. Sie treten mit der schriftlichen Bestätigung durch das Restaurant und mit der Unterschrift des Kunden bzw. bei Online-Buchungen mit der Buchungsbestätigung in Kraft.

Zusatzinformationen wie Function Sheets, Organisationspläne, Ablaufpläne, Auf- und Abbaupläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind nach Zustimmung beider Parteien ebenfalls integrierender Bestandteil der Veranstaltungsvereinbarung.

Eine Unter- und Weitervermietung durch den Kunden sowie die Nutzung der Räumlichkeiten durch den Kunden zu anderen als den vereinbarten Zwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Wird die Reservierung für den Kunden durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

2. Optionen

Eine abgegebene Optionsfrist ist für beide Vertragsparteien bindend. Nach deren ungenutzten Ablauf kann das Restaurant über das reservierte Datum bzw. die reservierten Daten frei verfügen. Die schriftliche Bestätigung eines Datums bzw. der Daten muss am letzten Tag der Optionsfrist beim Restaurant eingetroffen sein.

Sollte für das gleiche reservierte Datum bzw. die gleichen reservierten Daten eine Neuanfrage vorliegen, behält sich das Restaurant das Recht vor, eine definitive Entscheidung des Kunden innert 48 Stunden zu verlangen.

3. Preise/Vorauszahlung

Offerten des Restaurants mit Kalkulationen, die auf Basis einer vom Kunden angegebenen Personenzahl gemacht werden, verlieren ihre Gültigkeit, wenn sich die Zahl um mehr als 15 % verändert. Bei einer notwendigen Neukalkulation bleiben Preisänderungen vorbehalten.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Durchführung der Veranstaltung.

Bei der effektiven Verrechnung ist die Zahl der bis 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldeten Gäste massgebend. Weitere Kosten gemäss nachstehenden Bedingungen bleiben jederzeit vorbehalten.

4. Annullierung / Absage

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen vom Kunden dem Restaurant möglichst frühzeitig schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde vor dem Anlasstermin vom Vertrag zurück, erhält das Restaurant das Recht auf Zahlung einer bestimmten Summe durch den Kunden entsprechend nachstehenden Absagezeiten:

- 14 Tage vor Veranstaltungstermin: keine
- 13 bis 0 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes

Hat das Restaurant Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants zu gefährden droht, so ist das Restaurant berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

5. Bauliche / technische Veränderungen

Es ist dem Kunden untersagt, ohne schriftliche Bestätigung des Restaurants Änderungen an baulichen und technischen Einrichtungen in den von ihm zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten vorzunehmen. Für besondere Veranstaltungen dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung des Restaurants erstellt werden.

6. Werbung / Verkaufs- und Unterhaltungsstände

Plakate, Fahnen, Bilder oder sonstige Werbeträger dürfen nur nach vorheriger Absprache mit dem Restaurant aufgestellt bzw. befestigt werden. Das Aufkleben oder Befestigen mit Nägeln, Schrauben von Werbeträgern an Fassaden, Säulen, Wänden und Durchgängen ist grundsätzlich nicht erlaubt bzw. muss vom Restaurant vorab schriftlich genehmigt werden. Sollte sich der Kunde nicht an diesen Vertragspunkt halten, behält sich das Restaurant vor, den entstandenen Schaden dem Kunden weiterzuberechnen. Das Aufstellen von Verkaufs-, Info-/Promotions- und Unterhaltungsständen durch den Kunden, dessen Sponsoren oder sonstige Beauftragte des Kunden ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Restaurants untersagt.

7. Dekoration

Sofern in der Offerte nicht anders aufgeführt, sind in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten keinerlei Dekorationen (einschliesslich Blumen) angebracht bzw. im Preis inbegriffen. Wünsche des Kunden werden, falls technisch und/oder feuerpolizeilich möglich, gerne gegen Verrechnung der Selbstkosten realisiert.

8. Verrechnungszeiten

Die gemieteten Räume des Restaurants für Seminare stehen dem Kunden während der vertraglich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Für die Benützung der Räumlichkeiten ausserhalb der vereinbarten Zeiten (Einrichten am Vortag / Abbau am Tag nach der Veranstaltung) bedarf es einer vorgängigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Die Preise hierfür verrechnen wir in diesem Falle individuell nach Vereinbarung. Als ganze Tage gelten Zeiten bis 8 Stunden, als halbe Tage solche bis 4 Stunden. Überschreitungen dieser Zeitspannen werden nach Vereinbarung abgerechnet.

Für Bankette wird nach 23 Uhr ein Servicezuschlag für unsere Mitarbeiter erhoben.

9. Ruhe / Ordnung und Sicherheit

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Ausserhalb der Gebäude ist darauf zu achten, dass die Lärmimmissionen möglichst tief gehalten werden. Den Weisungen der verantwortlichen Mitarbeitenden des Restaurants ist jederzeit Folge zu leisten. Der Kunde haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Umtriebe oder Schäden.

10. Bewilligungen

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig (Ausnahme Verlängerung der Polizeistunde).

11. Haftung und Schäden

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden und Verluste, die durch seine Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer an den Räumlichkeiten, Einrichtungen und Mobiliar verursacht werden. Der Kunde ist verpflichtet, die durch ihn verursachten Schäden umgehend einem Kadermitarbeitenden des Restaurants zu melden. Der Kunde ist weiter verpflichtet, dem diensthabenden Verantwortlichen des Restaurants das Ende der Veranstaltung zu melden, damit gegebenenfalls gemietete Einrichtungen / Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Er ist dafür verantwortlich, dass die vorliegenden AGB auch den durch ihn beigezogenen bzw. beauftragten Dritten (Lieferanten/Beteiligte aller Art) bekannt sind.

Die Bewachung von Gegenständen während/zwischen Veranstaltungen, obliegt dem Kunden. Das Restaurant haftet nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt hierfür sind ausschliesslich Kadermitarbeitende des Restaurants.

Das Restaurant haftet für Verlust oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände des Kunden nur bei eigenem Verschulden oder grober Fahrlässigkeit der eigenen Mitarbeitenden.

12. Reinigung, Abfall

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen und/oder sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet. Bei einem Catering durchs Restaurant ausserhalb des Betriebes ist der Aufwand für die Reinigung grundsätzlich vom Kunden zu tragen.

13. Copyright

Die Layouts der Restaurant- oder Kloster-Webseite und Informationen daraus, weiter eigene Fotos, Bilder und Logos des Restaurants und des Klosters Fahr sind geschützt. Eine Verwendung für Veranstaltungszwecke bedarf – je nach Sujet und Verwendungszweck – in jedem Fall der vorgängigen schriftlichen Genehmigung durch die Kloster- oder Restaurantleitung.

14. Zusätzliche Bestimmungen

Falls der Kunde nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er dem Restaurant gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Speisen und Getränke werden ausschliesslich durch das Restaurant angeboten. Gratisangebote durch Drittpersonen bedingen einer vorgängigen schriftlichen Genehmigung durch das Restaurant. Erfolgt der Konsum von Getränken und Speisen ohne Einwilligung, so ist das Restaurant berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Kunden zu verrechnen. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik, Unwetter usw.) entstehen dem Restaurant keine Verpflichtungen gegenüber dem Kunden. Das Restaurant behält sich vor, einzelne Produkte durch gleichwertige Ware gleicher Menge zu ersetzen, sofern die ursprünglich vorgesehenen nicht verfügbar sind. Bei Weinen sind Jahrgangsänderungen möglich.

15. Zahlungsbedingungen

Rechnungen des Restaurants sind innerhalb der genannten Zahlungsfrist ohne Abzug zahlbar.

16. Recht/Gerichtsstand

Diese AGB gelten ab dem 1. Mai 2015. Sie ersetzen alle früheren AGBs.

Die Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Restaurant untersteht Schweizer Recht.

Gerichtsstand ist Baden.

Kloster Fahr, 1. Mai 2015

Restaurant Zu den Zwei Raben
Chlosterstrasse
8109 Kloster Fahr