

# Herzlich willkommen im Restaurant 1802

Treten Sie ein und lassen Sie den Alltag hinter sich. Sie befinden sich an einem wahrlich einmaligen Ort: Direkt am Ufer des Rheins, wo sich die reiche Geschichte des Klosterlands Paradies mit der lebendigen Gegenwart zu einer einzigartigen Atmosphäre verbindet. Das Kloster Paradies, getragen von der Stiftung der Georg Fischer AG, ist ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Einkehr. In dieser besonderen Umgebung heißen wir Sie im Restaurant 1802 herzlich willkommen.

Unser Name ist eine Hommage: 1802 ist das Gründungsjahr der Georg Fischer AG, und damit der Ursprung der Stiftung, die diesen Ort trägt.

Das Plus steht für die Weiterentwicklung – für unsere ambitionierte Zukunftsvision und die Verbindung von Tradition und moderner, kulinarischer Exzellenz.

Wir zelebrieren die Liebe zur Kochkunst mit herzlicher, echter Gastfreundschaft und laden Sie ein, die Vielfalt unseres Angebots zu entdecken.

Ob Sie den geselligen Charme unserer Gasthofküche geniessen, sich von unserem exklusiven Fine Dining verwöhnen lassen oder einfach nur einen wunderbaren Ausflugstag mit einer Einkehr krönen möchten – wir freuen uns darauf, Sie bewirten zu dürfen.

Wir wünschen schöne Genussmomente.

Ihr Team vom Restaurant 1802

## Vorspeisen

Nüsslisalat  
Pochiertes Ei • Kartoffel-Speck Dressing  
Sbrinz • Brotwürfel | 16

Bunte Rohkost- und Blattsalate  
Französisches Dressing | 14

Tatar vom irischen Weiderind  
Eigelbcreme • Liebstöckel  
karamellisierte Zwiebeln | 24

Gefüllte Calamari  
Fenchel • Orange • Preiselbeersauce  
Brioche | 22

## Suppen

Karottensuppe  
Orange • Ingwer • Kokosmilch | 12

Schweizer Ochse

Oxtailsuppe  
Ochsenschwanz-Crostini • Schnittlauch  
Sherry | 16

## Zwischengänge

Caramelle Pasta  
Scamorza • Radicchio • Safransauce  
Flowersprouts | 24 | 36

Barentssee, Kabeljau

Skrei im Vodkateig gebacken  
Champagnerkraut • Chimichurri | 26

Irische Atlantikküste

Jakobsmuschel Ceviche  
Mandarinen-Beize • fermentierter  
Stangensellerie Yuzugelee | 22

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Wir informieren Sie gerne über Allergene.

# Hauptgänge

## Fleisch

Schweizer Landschwein  
geräucherte Schweizer  
Rindsschulter

Simmentaler Kalb

Schweizer Fleckvieh

Schweizer Poulet

Simmentaler Kalb

## Fisch

Antarktis, Angelfang,  
Tiefsee

## Vegetarisch

Cordon Bleu vom Schwein

Pastrami • Urnäscher Hornkuhkäse • Kürbiskerne • Ge-  
müsegarnitur • spanische Kroketten | 38

Wiener Kalbsschnitzel

Pommes Frites • Preiselbeergelee • Zitrone | 42

Boeuf Bourguignon

Geschmorte Rindskopfbäggli • Kartoffelpüree •  
Perlzwiebeln | 38

Coq au vin

Pouletschenkel • Kräftige Rotweinsauce •  
Saucengemüse • Pommes Pavé | 38

Kalbshackbraten

Morchelrahmsauce • gerührte Polenta •  
Geschmorte Jungkarotten | 36

Schwarzer Seehecht

Paprika Beurre blanc • Wilder Brokkoli •  
Peperoni-Chutney • Pommes Pavé | 62

Blumenkohlsteak

Gerösteter Blumenkohl • Schwarze Knoblauchcreme  
Pinenkerne • eingemachte Schalotten | 34

# Vom Grill

Diese hochgeschätzte Rindfleischspezialität aus Finnland ist bekannt für ihre hervorragende Marmorierung und ihren intensiven Geschmack. Besonders herausragend ist die Verwendung der finnischen Färse. Im Gegensatz zu vielen konventionellen Fleischangeboten überzeugt Sashi Beef nicht nur geschmacklich, sondern auch durch seine nachhaltige Erzeugung.

Sashi Beef Huft Paillard  
Béarnaise • Chimmichurri • Jus  
Trüffel Pommes Frites  
Saisonales Gemüse | 64

Sashi Beef Entrecôte  
Béarnaise • Chimmichurri • Jus  
Trüffel Pommes Frites  
Saisonales Gemüse | 72

Sashi Beef Filet Médaillon  
Béarnaise • Chimmichurri • Jus  
Trüffel Pommes Frites  
Saisonales Gemüse | 78

Unsere Garstufen für Filet und Entrecôte

Bleu	48°C
Saignant	52°C
A Point	56°C

## Desserts

Rüebli Mandarinen Kuchen

Joghurt Glace • Mandelkrokant • Mandarinengelee | 14

Opera Schnitte

Cascaratee-Gel Passionsfrucht Sorbet | 16

Coupe Nesselrode

Vermicelles • Doppelrahm-Meringue Glace | 14

Vermicelles

Maronipüree • Meringue • Rahm | 12

Unser Klassiker Süssmost Creme

Rahm • Mandelblätter | 9

## Glaces

1 Kugel Glace | 5

2 Kugeln Glace | 9

3 Kugeln Glace | 12

Vanilla Dream Glace

Swiss Choc Schokolade Glace

Joghurt Glace

Zwetschgen Sorbet

Maple Wallnut Walnuss Glace

Rum Weinbeeren Glace

Pasticcio Glace

Kokosnuss Glace

Doppelrahm-Meringue Glace

Joghurt Glace

Zwetschgen Sorbet

Passionsfrucht Sorbet

Erdbeer Sorbet