

# 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 Klostersguts Paradies mit der lebendigen Gegenwart zu einer einzigartigen Atmosphäre verbindet. Das Klostersgut Paradies, getragen von der Stiftung der Georgfischer 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

karamellierte 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

Cordon Bleu vom Schwein  
Pastrami • Urnäser Hornkuhkäse • Kürbiskerne • Ge-  
müsegarnitur • spanische Kroketten | 38

Simmentaler Kalb

Wiener Kalbsschnitzel  
Pommes Frites • Preiselbeergelee • Zitrone | 42

Schweizer Fleckvieh

Boeuf Bourguignon  
Geschmorte Rindskopfbäggli • Kartoffelpüree •  
Perlzwiebeln | 38

Schweizer Poulet

Coq au vin  
Pouletschenkel • Kräftige Rotweinsauce •  
Saucengemüse • Pommes Pavé | 38

Simmentaler Kalb

Kalbshackbraten  
Morchelrahmsauce • gerührte Polenta •  
Geschmorte Jungkarotten | 36

## Fisch

Antarktis, Angelfang,  
Tiefsee

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

## Vegetarisch

Blumenkohlsteak  
Gerösteter Blumenkohl • Schwarze Knoblauchcreme  
Pinienkerne • 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 Färsen. 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

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

Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Wir informieren Sie gerne über Allergene.