

# 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 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, moderner und 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 Gasthof-küche 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 Ihnen schöne Genussmomente.

Ihr Team vom Restaurant 1802

## Vorspeisen und Zwischengerichte

Sommerlicher Blattsalat  
Geröstete Kerne | Tomaten-Pesto  
Hausdressing | 12

Grillierter Pfirsich  
Burrata | Alter Balsam-Essig  
Nuss-Zitrus-Pesto | Rucola | 18

Ur-Karotten-Salat  
Senf-Rucola | Granola | Gojibeere  
Curry-Karotten-Dressing | 15

Pulpo-Carpaccio  
Orange | Grünes Oliven-Püree | Tomate  
Dill-Öl | Meersalz | 16

Tomaten-Röstbrot-Salat  
Rote eingelegte Zwiebeln | Blattsalat  
Weisses Tomaten-Gel | 13  
Mit glasiertem Schweinebauch | 18

Kalt aufgeschnittenes Siedfleisch  
Gepickeltes Gemüse | Citrus-Vinaigrette  
Meerrettich-Mayonnaise | 18 | 26

Abgeflämmtes Rinds -Tatar  
Café de Paris Butter | Garnituren  
Brioche-Toast | 26 | 36

## Suppen

Gazpacho Andaluz  
Kalte Tomaten-Gemüse-Suppe  
Gemüse-Einlage | Croutons | 12

Heu-Creme Suppe  
Zander-Medaillon | Gemüse-Stroh  
Heu-Blumen | 16

# Fleisch

Gefüllte Maispoularde

Mais-Schaum-Sauce | Polenta-Schnitte

Puffmais | 38

Kalbshohrücken-Steak

Eierschwämmli-Rahm-Sauce

Fettuccine | Gefüllte Zucchini | 58

Cordon Bleu vom Schwein

Pastrami | Urnäser Hornkuhkäse | Kürbiskerne

Gemüse garnitur | Pommes Frites | 38

Entrecôte Swiss Prime

Café de Paris Sauce | Pommes Frites

Sommergemüse | 54

Vom Schwein und Kalb

Schweinefilet | Kalbsmilke

Kalbsjus | Sauerkirschen | Coco-Bohnen

Pastinake | Fregola Sarda | 48

## Fisch

Mojito-Zander

Risotto | Limette | Frittierte Kapern

Minze | Edamame | 44

Zander-Knusperli

Tartarsauce | Zitrone

als Fitnessteller | 34

mit Pommes Frites | 32

## Vegetarisch

Vegane Mais-Blumenkohl-Taler

Tikka-Masala-Sauce

Grillierter Fenchel | 32

Serviettenknödel

Eierschwämmli-Rahmsauce

Gerösteter Blumenkohl | Sonnenblumenkerne

Kräuteröl | 34

## Desserts

Schokoladenmousse-Terrine

Baumkuchenmantel | Banane | Limette

Fior di Latte Glace | 14

Mille Feuille

Vanille-Mais-Creme | Caramel-Popcorn

Mango-Passionsfrucht-Sorbet | Popcornmousse | 14

Pêche Melba 2.0

Mandel-Mousse | Pfirsich-Kompott | Himbeere

Amaretto-Glace | Meringue | 14

Eisbecher Romanoff

Vanille Glace | Erdbeeren | Rahm | 13 | 15

Eisbecher Dänemark

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm | 13 | 15

Eisbecher Amaretto

Vanille-, Walnuss-, Pistazien Glace

Karamell-Amaretto-Sauce | Rahm | 13 | 15

Affogato Vanille oder Pistazie

Vanille Glace oder Pistazie Glace

Espresso | Rahm | 12

Eiskaffee

Gerührte Espresso Glace | Rahm | 12

## Glaces und Sorbets

1 Kugel Glace | 5

2 Kugeln Glace | 9

3 Kugeln Glace | 12

Portion Rahm | 1.5

Vanille Glace | Schokoladen Glace | Joghurt Glace

Walnuss Glace | Erdbeer Glace | Espresso Glace

Pistazien Glace

Himbeer Sorbet | Zitronen Sorbet

Zwetschgen Sorbet