

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 Klosterguts Paradies mit der lebendigen Gegenwart zu einer einzigartigen Atmosphäre verbindet. Das Klostergut 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 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 Ihnen schöne Genussmomente.

Ihr Team vom Restaurant 1802

Vorspeisen und Zwischengerichte

Nüsslisalat

Ei | Speck | Croutons
Kartoffeldressing | 14

Herbstliche Blattsalate

Kürbiskern-Pesto | Birne
Karamell-Baumnüsse | 13

Ur-Karotten-Salat

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

Wildterriner

Rosinen | Pistazien | Quitte | Brioche
Nüsse | Quitten-Sorbet | 24

Abgeflämmtes Rinds -Tatar

Café de Paris Butter | Garnituren
Brioche-Toast | 26 | 36

Suppen

Kürbiscreme

Kokosmilch | Ingwer
Orange | Flusskrebse | 14

Schaffhauser Rieslingsuppe

Trauben | Croutons | 12

Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein

Pastrami | Urnäsker Hornkuhkäse | Kürbiskerne
Gemüse-Bouquet | Pommes Frites | 38

Maispoularde

Portweinjus | Portweinfeige
karamellisierter Ziegenkäse
Gemüse-Bouquet | Polenta | 38

Wasserbüffel-Kopfbäggli

Rotweinjus | Wurzelgemüse
Kartoffelpüree | 48

Entrecôte Swiss Prime

Café de Paris Sauce | Pommes Frites
Gemüse-Bouquet | 54

Rehpfeffer

Croutons | Silberzwiebeln | Speck
Rotkraut | Maroni | Preiselbeer-Apfel
Spätzli | 38

Reh-Schnitzel

Wildrahmsauce | Rotkraut | Maroni
Rosenkohl | Preiselbeer-Apfel
Schupfnudeln | 52

Reh-Rücken

Pistazien-Kruste | Wachholder-Wild-Jus
Steinpilze | Rosenkohl
getrübte Pommes Pavel | 62

Fisch

Saiblingsfilet

Speck-Espuma | Blumenkohl | Edamame
Hafer-Crumble | Venere Reis | 46

Steinbutt

Beurre Blanc | Saiblings-Rogen | Wirz Gemüse
Kartoffel-Mandel-Kroketten | 54

Vegetarisch

Herbstlicher Vegiteller

Eierschwämmli-Rahmsauce | Servietten-Knödel
Rotkraut | Maroni | Preiselbeer-Apfel
Rosenkohl | 34

Grünkern-Arancini

Kürbis- Madras Curry-Sauce | Wirz Gemüse
Federkohl | 32

Desserts

Tarte Tatin 20 Minuten Vorfreude

Vanilleglace | Calvados-Karamell-Sauce | 14

Maroni-Mousse

Feigen | Hibiskus-Gelée

Baiser | Thymian-Cremeaux | 16

Randen Dessert

Dulcey-Espuma | Gepickelte Randen

Randen-Sorbet | Zwetschgeln-Gel

Buchweizen-Crumble | 14

Schwarzwald Eisbecher

Schokoladen Glace | Fior di Latte Glace

Brownie-Stücke | Kirschen | Schokospäne

Rahm | 14 | 16

Nesselrode Becher

Vermicelles | Vanille- und Pistazien Glace

Meringues | Rahm | 13 | 15

Affogato Vanille oder Pistazie

Vanille Glace oder Pistazie Glace

Espresso | 12

Vermicelles

Meringues | Rahm | 9 | 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 | Rum Rosine | Kokosnuss

Himbeer- Erdbeer Sorbet | Zitronen Sorbet

Zwetschgeln Sorbet