

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 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 Ihnen schöne Genussmomente.

Ihr Team vom Restaurant 1802

Vorspeisen

Italien	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

Schweizer Ochse	Karottensuppe Orange • Ingwer • Kokosmilch 12
	Oxtailsuppe Ochsenschwanz-Crostini • Schnittlauch Sherry 16

Zwischengänge

Barentssee, Kabeljau	Caramelle Pasta Scamorza • Radicchio • Safransauce Flowersprouts 24 36
	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 • Gemüsegarnitur • 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
--

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt.
Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Wir informieren Sie gerne über Allergene.

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
À 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 Walnut Walnuss Glace

Rum Weinbeeren Glace

Pasticcio Glace

Kokosnuss Glace

Doppelrahm-Meringue Glace

Joghurt Glace

Zwetschgen Sorbet

Passionsfrucht Sorbet

Erdbeer Sorbet