

A La Carte

(Angebot ohne Gewähr – es gilt die ausgedruckte Karte im Restaurant)

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Joghurt Dressing oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing French Style oder Joghurt Dressing oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
6 (ein Mini Burger)

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli
29 (als Vorspeise 75g)

Weisse Spargelschaumsuppe

Milchschaum – Marinierte Spargeln – Knusper

15

Pure Foie Gras Terrine 65g

Zweierlei Himbeeren Glace & mariniert – Früchte Muffin – Kalbsjus

28

Büffelmozzarella Kugel 50g

Cherry Tomaten – Salmorejo – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl – Dörrtomaten

22

Lamm gebeizt – Kohlrabi – Sauerampfer

Tatar – Kohlrabi Ravioli süß & sauer – Sauerampfersorbet – gepuffter Buchweizen
Frankfurter Sauce mit Öl – Sauerampferemulsion – Röstbrot

24

Lachstatar

Geröstetes Brot – Eigelb – Salat Bouquet – Hausdressing

24

Gebackener Feta mit Joghurt

Roter Linsensalat – knackiges Gemüse – viele Kräuter – rote Zwiebeln

21

Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.

Hauptgänge



Fleisch

Rindfleisch Pastrami Burger oder vegetarisch mit gepökeltem Sellerie

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65° Grad Onsen-Ei – Aioli
44 (150g)

Schweizer Rindsfilet 160g

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus
58

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Vacherin & Greyerzer – Zwiebelconfit – Pommes Frites –
Marktgemüse
41

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte & gezupfte Rindsschulter – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter
Chili – Frühlingszwiebeln
35

Zweierlei vom schweizer Kalb

24h geschmorte Kalbsbacke & Sous Vide gegarter Rücken – gebratene weisse Spargeln
zweierlei Kartoffel als Mille Feuille & Espuma – Kalbsjus – Radieschen mit
Zitronenmelisse
54

Fisch

Steinbutt

Grüne & Weisse Spargeln — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – Fisch BBQ Sauce
48

Britischer Lachs schonend gegart & Karotten

Bärlauchpesto – Tomate – Zitrone – Süsskartoffel mit Sauerrahm apart serviert
39

Vegi

Zweierlei Spargeln

Grüne & Weisse — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – 65°C Freilandei
35

Morchel Pasta

hausgemachte Pasta – Büffelmozzarella – Morcheln a la Creme – Parmesan
35

Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.

Desserts



Kiwi & Macadamia

Kiwisorbet – Kiwi Baiser – Macadamiamousse – Crunch – Zabaione Espuma

16

Rhabarber – Griechisch Joghurt – Macaron

Rhabarborsorbet – Chutney – Griechischer Joghurt Espuma – Namelaka

16

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9

Tagesdessert

16

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

**Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Brot
diverse Garniture**

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Kiwi

Randen

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Rhabarber-Griechischer-Joghurt

Erdbeer-Cheesecake

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

 Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.



Deklarationen

Lebensmittelherkunft

Krusten- und Weichtiere

Tagesfang

Geflügel

Schweiz

Gemüse

Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen

Allergien

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.