

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Glühwein-Vinaigrette (vegan) oder Grapefruit-Cranberrys & rote Zwiebel Vinaigrette
10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Glühwein-Vinaigrette (vegan) oder Grapefruit-Cranberrys-rote Zwiebel Vinaigrette
12.50

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)

Klostergasthaus Löwen Weissweinsuppe

Zwiebelknusper – Kräuteröl – Schnittlauch – Milchschaum
15

Gebratene Jakobsmuschel

Sepia Pilzcreme – gebratene Waldpilze – Apfel Julienne – Apfelschaum
28

Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus
28

Wolfsbarsch Tatar

Zitrone – Sesam – Wasabi – Salatspitzen – Gurkensorbet – geröstetes Brot
25

Südafrikanisches Scampi Carpaccio

Hokkaidokürbis Salat abgeschmeckt mit süßem Essig – Kürbiskerne – vielerlei Aromen
25

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 mit gebratener Foie Gras 68

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

41

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte Rindsschulter gezupft – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln

32

US Bison Entrecote 180g 59 Schweizer Kalbskotelett 350g 68

Kalbsjus – Gemüse Vielerlei – Pommes Frites

Schweizer Kalbsrückenstreifen 160g

Waldpilzrahmsauce – Hausgemachte Pasta – Gemüse vielerlei – Kalbsjus

48

Fisch

Gebratene Dorade aus Grichenland 39 Gebratener Wolfsbarsch Frankreich 48

Kichererbsen Panisse – Gemüse Vielerlei – lauwarm servierte Sauce Romanesco

Vegi

Pizzocheri

Kartoffel – Wirz – Bergkäse – Salbeischaum – Eigelbcreme

32

Asiatisch marinierte Reiskügelchen

Ponzubuttersauce – gelbe Spitzpaprika – gerösteter Blumenkohl & Tempura Broccoli mit Sojasauce & Sesamöl – Wasabi

32

Vegetarisch

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

Desserts



Apfel Tarte Tatin Klostergasthaus Löwen Art

Bratapfel-Yuzusorbet – Bratapfelgel – Mascarponeflan – Apfelchips

16

Vermicelle mit Schuss

Hausgemachtes Vermicelle – Vanilleglace – Chiboust – Baiser – Meringues

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

Bratapfel-Yuzu

Mango-Passionsfrucht

Milch-Kamille

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Carma Schokolade

Karamell

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.