

# A La Carte

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

## Vorspeisen



### Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder  
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing  
10

### Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente  
Hausdressing French Style oder  
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing  
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)

### Randencremesuppe

Milchschaum – Sauerrahmeis – Knusper  
15

### Karamellisierter Ziegenkäse

Rote Randen Carpaccio – geröstetes Sesamdressing – Nüsse – Kresse – Apfelgel  
22

### Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus  
28

### Burrata

Geschmorte Cherrytomaten – Salmorejo – Rucola - Olivenöl  
22

### Jakobsmuscheln

Erbsencreme – Erbsensalat – Weisswein beurre blanc – Affilla Kresse  
28

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

32

### **Lamm Entrecote aus Australien 160g**

Cherrytomatenragout – Salmorejo – Patatas Bravas – marinieter Rucola – Chili

49

### **Geschnetzeltes „Zürcher Art“ vom Schweizer Kalbrücken 160g**

Hausgemachte Nudeln – Champignonsauce – Gemüse vielerlei - Knusper

51

## Fisch

### **Steinbutt aus der Bretagne 48**

### **Skrei Winterkabeljau 42**

Rahmwirsing – Cranberrys – Bimi Broccoli – Buchweizen Nudeln

## Vegi

### **Tomaten Croquetas**

Cherrytomatenragout – Salmorejo – Patatas Bravas – marinieter Rucola – Chili

32

### **Hausgemachte Champignon Ravioli**

Pilzsauce – 18 Monate alter Greyerzer – Rucola – 65° C Freilandei – grüne Peperoncini

32

Vegetarisch

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

# Desserts



## Cassis & Sauerrahm

Cassismousse & Gel – Sauerrahmeis & Sauerrahmespuma – Zitronen-weisses Schokoladenküchlein – Meringues – Sauerklee

16

## Crema Catalana

Mango-Passionsfruchtsorbet – Mangoragout – weisses Schokoladenspuma – Crumble

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

Randen-Joghurt

Gebrannte Conference Birne

### Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Sauerrahm

Pistazien

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.