A La Carte

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

Vorspeisen



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)

Kokos-Currycremesuppe ▼

Zwiebelknusper – Schnittlauch – Kokos-Zitronengrasschaum 15

Rotes Randen Carpaccio

Pochiertes Eigelb – geröstetes Sesamdressing – Walnüsse – Portulak – Apfelgel 21

Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus

28

Tagesfischtatar

Zitrone – Sesam – Wasabi – Salatspitzen – geröstetes Brot 25

Gebratene Foie Gras 65g

Zweierlei Kartoffel - Kalbsjus - Apfel Gel

28





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 – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln

32

Lammnierstück aus Wales

Kalbsjus - Gemüse Vielerlei - Pommes Frites

46

Black Angus Rinds Entrecôte 180g

Kräuterbutter – Kartoffel Duett – Gemüse vielerlei – Kalbsjus

55

Fisch

Gebratenes Doraden Filet

Jasminreis – Hummerbisque – Gemüsestreifen – roher Gemüse-Zwiebelsalat

39

Vegi

Nasi Goreng **▼**

Gebratener Reis – Asia Gemüse abgeschmeckt mit Sojasauce und Sesamöl – Wasabi Kokosschaum – gebratenes Freilandei

32

Kürbiscreme Pasta 🔨

Hokkaido Kürbis roh gehobelt – Parmesan – Hausgemachte Pasta – Kernen 32



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 Schokoladenespuma – 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



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



Deklarationen

Lebensmittelherkunft

Krusten- und Weichtiere

Tagesfang

Gemüse

Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Rindfleisch

Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Geflügel

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Schwein

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

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.