



Willkommen im Klostergasthaus Löwen

Wir sind das familiäre, regional verankerte Klostergasthaus Löwen in St. Urban. Mit viel Leidenschaft servieren wir traditionelle und qualitativ hochwertige Gerichte. Vom Altbekannten bis zur Fusionsküche steht bei uns immer die Freude am Genuss im Vordergrund.

Unser Ziel ist es, Sie mit viel Kreativität zu begeistern. Dazu verwenden wir nur auserlesene Produkte direkt vom Produzenten – vorwiegend aus der Region, aber auch aus aller Welt. Zudem legen wir grossen Wert auf die Präsentation unserer Gerichte. Ganz nach dem Motto «Everything is possible» tüfteln wir immer wieder an neuen, spannenden Kreationen.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir unser kleines, aber feines, saisonales kulinarisches Verwöhnprogramm. Dieses wird jeweils mit einer aktuellen Tagesempfehlung ergänzt. So können wir noch flexibler auf marktfrische Produkte reagieren und Sie mit spontanen Kreationen überraschen.

Wo Genuss zu Hause ist

Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Erdbeermojito-Vinaigrette (vegan) oder Wasabi Dressing

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Hausdressing French Style oder Erdbeermojito-Vinaigrette (vegan) oder Wasabi Dressing – Knusperelemente

12.50

Tagessuppe

Kalt oder warm, je nach Tagesangebot

15

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger)

Handgeschnittenes Rindstatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli

29 (als Vorspeise 75g)

Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus

28

Klassiker

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte Rindsschulter gezupft – 24 Monate alter Parmesan
– hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln
32 | oder fragen Sie nach der vegetarischen Pastavariante

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Klosterschinken – Vacherin&Greyerzer – Zwiebelconfit – Bärner Frites
– Marktgemüse
41

Schweizer Rindsfilet 160g von der Klostermetzgerei St. Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus
58

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50
29.50 mit Bärner Frites

Handgeschnittenes Rindstatar

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

Vegetarisches / Veganes Tagesgericht

TP



Beachten Sie unbedingt auch unsere aktuelle «Tagesempfehlung», mit weiteren Edelstücken und tagesfrischen Produkten – direkt vom Markt.



Das gesamte Angebot finden Sie laufend aktuell unter klostergasthaus-loewen.ch/karten

Wo Genuss zu Hause ist

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

12.50

Wurst- und Trockenfleisch – Käseplatte

Mit einheimischen Spezialitäten und diversen Garnituren

29 (ab 2 Personen)

Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräucherte, magere Rinderbrust – hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

6 (ein Mini Burger)

29.50 (mit Bärner Frites)

22.50 (ohne Beilagen)

Hausgemachte Nudeln

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

32

Pommes Frites

Portion Bärner Frites

8

Gefülltes Piadina

Mischsalat – eingelegte rote Zwiebeln – Parmesan – Pesto - Sauerrahm

10.50 Vegetarisch

12.50 mit Monasterohschinken vom Haas Metzger

Hausgemachte Früchtekuchen

Ohne Rahm 6 mit Rahm 7.5 mit Glace und Rahm 10

Tagessuppe

15

Wo Genuss zu Hause ist

Dienstag bis Samstag
14:00 bis 17:45 Uhr durchgehend
21:00 bis 21:30 Uhr
Sonntag 15:00 bis 16:00 Uhr

Desserts

Kiwi & Macadamia

Kiwisorbet – Kiwi Baiser – Macadamiamousse – Crunch – Zabaione Espuma

16

Himbeeren & Walnuss

Walnuss Panna Cotta – Himbeerrahmglace – Himbeer-Vanillegel – Mandel-Financier

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

Gebrannte Conference Birne

5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Sauerrahm

Pistazien

Himbeerrahmglace

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten.

Wo Genuss zu Hause ist

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

Käse & Milchprodukte
Rolf Beeler, Mellingen

Iberico Schwein
Spanien

Allergien

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich.

Preise

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

Wo Genuss zu Hause ist