

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)

Karotten-Kokos-Tomatencremesuppe

Milchschaum – Mangosorbet – Knusper
15

Pure Foie Gras Terrine 65g

Zweierlei Himbeeren Glace & mariniert – geröstetes Brot – Kalbsjus
28

Burrata 100g aus Rom

Geschmorte Cherry Tomaten – Salmorejo – Kresse
22

Carpaccio vom schweizer Rindsfilet

Frühspinat – Birnenbalsam – Parmesanspäne – Oliventapenade - Röstbrot
27

2-mal Kalbsrückenburger Patty mi-cuit gegart

Mini Zopfbun – Rottaler – Eichblatt – geschmorte Cherrytomate – Eibelb & Chili
18

Südafrikanisches Scampi Caviche

Bärlauch Leche de Tigre – Gurkensorbet & Gurkenspaghetti – rote Zwiebeln
26

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

Schweizer Kalbsrückensteak 160g

Maisespuma – frittierte Maisstangen - mini Mais – Popcorn – Kalbsjus
52

Fisch

Wolfsbarschfilet aus der Bertagne gebraten

Blumenkohlvariation – geröstete Sauce & Frittata & gebacken – Chorizoschaum
48

Confierte Fjord Lachsforelle

Butterreis – Bärlauchcreme – gebratene grünes Gemüse - Apfelschaum
40

Vegi

Blumenkohlsteak

Blumenkohl Frittata – Kartoffelespuma - Chimichurri – Blumenkohljus
32

Pilz Bolognese

hausgemachte Pasta – gezupfter Burrata – geschmorte Cherrytomaten – Parmesan
32

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

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

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Sauerrahm

Pistazien

Himbeerrahmglace

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.