

# 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)

### Kürbiscremesuppe mit südafrikanische Scampi 22

Kürbiskerne – Kürbiskernöl – Schnittlauch – Milchschaum  
15

### Hirschtatar 65g

Eigelbcreme – Piment d'Espelette – Trüffel Balsamico – hausgemachte Marinade –  
geröstetes Brot  
26

### Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus  
28

### Einstieg in 4 Komponenten ab 2 Personen

Verschiedene kleine Gericht kalt oder warm mit Fleisch & Fisch/Krustentiere  
Pro Person 32

### Südafrikanische Scami in Butter geegart

Hokkaidokürbis Salat abgeschmeckt mit Himbeeressig – Kürbiskerne – Pikant  
27

Vegetarisch

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

# Hauptgänge

## Fleisch

### Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Pommes Frites

### Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

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

44 (150g)

### Schweizer Rindsfilet 160g

#### von der Kloster Metzgerei St.Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

### Hirsch Entrecôte 170g aus dem Schwarzwald 54

### Rehrücken Rosa gebraten und in Lauchasche gewendet 160g 66

Hausgemachte Spätzli apart serviert – geschmortes Rotkraut – Rosenkohlblätter – Kalbsjus – karamellierte Marroni – Zwiebelknusper

### 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

### Kotelett vom Schweizer Pata Negra

Maisschaum – Maiszigarre – gerösteter Broccoli – Kalbsjus – Popcorn

51

## Fisch

### Steinbutt aus der Bretagne 46 Lachsforelle aus Italien 39

Blumenkohl Fritata – Marktgemüse – geröstete Blumenkohlsauce

## Vegi

### Hausgemachte Pasta mit Kürbis & Himbeeressig

Kürbissauce – 65 °C Freilandei – mariniertes Kürbis – Parmesan – Rosenkohlblätter

32

### «Leider daneben» Wildteller

Hausgemachte Spätzli apart serviert – Rotkraut – karamellierte Marroni – Zwiebelknusper – Rosenkohlblätter – mariniertes Kürbissalat

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.