

A La Carte



Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Mango-Passionsfrucht Dressing (vegan) oder Wasabi Dressing

10

Klostergasthaus Löwen Salat

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

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)

Eiskalt servierte grüne Gazpacho

Knusper – Kräuteröl – Schnittlauch – Gurkensorbet

15

Confierte südafrikanische Scampi

Gemüse Papaya Salat – Zwiebel Jangjii – gepökelter Thunfisch – Wasabi

28

Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot

28

Einstieg in 4 Komponenten ab 2 Personen

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

Pro Person 32

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 Bärner 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

Schweizer Kalbssteak 160g

Bandnudeln – gebratene Champignon – Marktgemüse - Kalbsjus

52

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

41

Hausgemachte Nudeln

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

Chili – Frühlingszwiebeln

31

Wildschweinerücken aus hiesiger Jagd

Randenknödel – mariniertes Butternusskürbis – Eierschwämme – Rahmsauce

48

Fitness Teller

Rindsfilet 160g 50 Steinbutt 44 Cordon Bleu 41

Kloster Salat mit Dressing nach Wahl, garniert mit verschiedenem Gemüse & Früchten

Fisch

Gebratener Steinbutt aus Frankreich

Kichererbsen Panisse – schwarze Aioli – Cherrytomatenragout – gebratenes Gemüse

46

Vegi

Pilzrisotto

Geschmorter Butternusskürbis – 65° C Freilandei – Rucola – Parmesan – eingelegte Eierschwämmli

31

Hausgemachte Nudeln

Fermentierte Tomatensauce – gerösteter Broccoli – Büffelmozzarella – Rucola - Pesto

31

Vegetarisch

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

Desserts



Eiskaffee Löwen

Weisses Moccaglace – Dalgona – Cappuccinocreme
kalt gebrühter Kaffee - Cantucci

16

Einmal Schokolade bitte

Tarte – Espuma – Glace – Mousse – Crumble – Cremoux

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

Himbeer

Mango-Passionsfrucht

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Carma Schokolade

Weisses Mokka

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.