

Herbst a la Carte Karte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing „Monsieur French“ oder Vinaigrette „Mamma Mia“  oder Blaubeeren Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusper-elemente Hausdressing „Monsieur French“ oder Vinaigrette „Mamma Mia“  oder Blaubeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust oder geräucherter Knollensellerie – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger) Fleisch

6 (ein Mini Burger) Sellerie

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Marinade – 4 Jahre alter Sprinz – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli – eingemachtes Gemüse

29 Vorspeise 75g

44 Hauptgang 150g

Tagessuppe warm

eingemachtes Gemüse – Kräuter – Knusper

15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Schokoladensorbet – Zwetschgenkompott – Früchtebrot – Kalbsjus

28

Butternuskürbis Salat

Blaubeeren-Vinaigrette – fermentierte Aprikosen – Engelshaar – geröstete Nüsse – Waldpilze

16

Gebratener Tagesfisch

Kürbis aus Madiswil in verschiedenen Texturen – Monastreo Schaum – Blaubeeren

28

Hirschtatar

Eigelb – vielerlei von der Rande – Röstbrot – geröstete Mandeln – Kresse

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 Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli - Chilimayonnaise

24.50 ohne Beilage oder 29.50 mit Beilage

***Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein**

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Tagesgemüse
43

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte & gezupfte Schweizer Rindsschulter – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln – marinierter Rucola

35

***Schweizer Rindsfilet 160g „vom Chloschtermetzger“ Stroganoffsauce** 58

***Am Knochen gereiftes Schweizer Rinds Entrecote 180g** 62

***Hirsch Entrecote aus dem Schwarzwald 160g** 54

***Rehrücken ausgelöst aus Österreich mit Lauchasche 160g** 62

Herbstliche Gemüsegarnitur – Kalbsjus

Fisch

Tagesfisch Überraschung serviert mit Tagesgemüse und Beilage nach Wahl
TP

Vegi

«Leider daneben» Wildteller

Brotknödel – Bergkäse Spätzli – Rotkraut – glasierte Marroni - Rosenkohlblätter

Shashuka mit 65 °C Onsenei 

Tomate – Aubergine – Kichererbsen – Rote Peperoni – viele Kräuter

35

Hausgemachte Pici Pasta 

Birnen – Lauch – Mandeln – Bergkäse – Pilze

35

Wählen Sie zu Ihrem Gericht mit dieser * Markierung eine der folgenden Beilagen

- Pommes Frites
- Parmesan Risotto
- Hausgemachte Pici Pasta
- Butter-Spätzli mit Bergkäse
- Hausgemachte Brotknödel

Extrabeilage 6 CHF

 Vegetarisch

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





Desserts

Dekonstruierter Zwetschgen-Streuselkuchen

Vanilleglace – marinierte Zwetschgen – Streusel – «Niidle» - Meringues

16

Getränke Empfehlung; Vieille Prune Barrique Urs Hecht 2 cl 12.00 CHF 40 vol.

Birne Helene 2026

Karamellisiertes Schokoladenmousse – zweierlei Birne Sorbet & Kompott – Mandeln

16

Crasto Porto Tawny 20 Years – 100% Touriga Nacional – 20.0% – Portugal

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 2 cl Grey Goose Vodka

15 (1 Kugel 10.00 CHF)

Apfelsorbet

2 Kugeln Apfelsorbet & 2 cl Bärnerrosenapfelbrannt von Urs Hecht

15 (1 Kugel 10.00 CHF)

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit zwei hausgemachten Pralinen & gebrannten Mandeln

10 mit Cappuccino 10.70 mit Macchiato 11.20

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Früchte Muffin

Feigensenf

Pro Person 19

Hausgemachte Glace-Aromen

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Apfelsorbet

Birnensorbet

Rahmglace

Vanille

karamellisierte Mandel

Fior di latte

Weisses Mocca

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion „Niidle“ Schlagrahm



Vegetarisch

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



Deklarationen

Lebensmittelherkunft / Produktionsland

Krusten- und Weichtiere

Frankreich / Holland / USA

Geflügel

Schweiz / Frankreich

Gemüse

Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmentaler

Hausgemachtes Brot

Schweiz

Glutenfreies Brot

Schweiz / Deutschland

Gipfeli

Schweiz

Fisch

Schweiz / Frankreich / Spanien / Griechenland
Italien

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.