

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 Bratapfel-Yuzu Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing „Monsieur French“ oder Vinaigrette „Mamma Mia“  oder Bratapfel-Yuzu 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)

Cassissorbet – glasierte Marroni – Caramel – Früchtebrot – Kalbsjus

28

Butternuskürbis Salat

Bratapfel-Yuzu Vinaigrette – eingelegte Rote Zwiebeln – Engelshaar – geröstete Nüsse gebratene Pfifferlinge – Ziegenkäsewürfel

18

Confierter Lachs

Kartoffel-Lauch-Ragout – Milchschaum – Chips

25

Hirschtatar

Mariniert mit Feigensenf – Steinpilz Chutney – Eigelbcreme – Apfel – geröstetes Brot

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 Medaillon 160g „vom Chloschtermetzger“ Stroganoffsauce** 58

***Wiesenschweinkotelett 450g „vom Chloschtermetzger“** 48

***Hirsch Entrecote aus dem Schwarzwald 180g** 54

***Rehrücken ausgelöst aus Österreich mit Lauchasche 170g** 69

Herbstliche Gemüsegarnitur – Kalbsjus

Fisch

***Tagesfisch Überraschung**

serviert mit Tagesgemüse – Tomaten Jangjji Sauce und Beilage nach Wahl

TP

Vegi

«Leider daneben» Wildteller

Brotnödel – Spätzli – Marroni – Rosenkohl – Rotkraut – Kürbis

35

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
- Süsskartoffelpüree mit Ahornsirup
- Hausgemachte Pici Pasta
- Butter-Spätzli mit Bergkäse
- Hausgemachte Brotnödel

Extrabeilage 6 CHF

 Vegetarisch

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





Desserts

Gebackener Spekulatius Cheesecake

Zwetschgenglace – weisses Schokoladencrumble – «Niidle» - Meringues

16

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

Vermicelle mit «Schuss»

Vanilleglace – Vanille Halbgefrorenes – Meringuesplatten – Crumble

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

Rahmglace

Vanille

karamellisierte Mandel

Fior di latte

Zwetschgen

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.