Herbst a la Carte Karte

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

Vorspeisen

Blattsalat V
Verschiedene Salatblätter – Hausdressing „Monsieur French“ oder
Vinaigrette „Mamma Mia“ V oder Bratapfel-Yuzu Vinaigrette (Vegan)
10

Klostergasthaus Löwen Salat V
Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing „Monsieur French“ oder
Vinaigrette „Mamma Mia“ V 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 V
eingemachtes Gemüse – Kräuter – Knusper
15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)
Cassissorbet – glasierte Marroni – Caramel – Früchtebrot – Kalbsjus
28

Butternuskürbis Salat V
Bratapfel-Yuzu Vinaigrette – eingelegte Rote Zwiebeln – Engelshaar – geröstete Nüsse gebratene Waldpilze – Ziegenkäsewürfel
18

Nüssli Salat
Hausdressing „Monsieur French“ – Croutons – Zwiebelknusper
14 Natur
16 mit gebratenem Onsenei
16 mit gebratenem Speck
18 mit gebratenem Speck & Onsenei

Hirschtatar
Mariniert mit Feigensenf – Steinpilzcreme – Eigelbcreme – Apfel – geröstetes Brot
26

V 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** V
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
24 Vorspeise
35 Hauptgang

***Schweizer Rindsfilet Medaillon 160g „vom Chloschtermetzger“** 58
***Kalbsfilet 160 „vom Chloschtermetzger“** 54
serviert mit Tagesgemüse – Kalbsjus

***Hirsch Entrecote aus Österreich 180g** 54
***Rehrücken ausgelöst aus Österreich mit Lauchasche 170g** 69
Herbstliche Gemüsegarnitur – Kalbsjus

Fisch

Tagesfisch Überraschung
Mediterrane Bratkartoffeln serviert mit verschiedenem Gemüse – Kräuter Vinaigrette
TP

Vegi

«Leider daneben» Wildteller
Brotknödel – Spätzli – Marroni – Rosenkohl – Rotkraut – Kürbis
35

***in Panko Paniertes Sellerie Schnitzel mit Limette, Chili und Schnittlauch** V
Saisonale Gemüse Garnitur – Waldpilzsauce
35

Hausgemachte Pici Pasta V
Birnen – Lauch – Mandeln – Bergkäse – Pilze
35

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

- Pommes Frites
- **Dirty Fries** (Pommes Frites – Pulled Pork – Aioli – Jalapenos – Bergkäse)
- Süsskartoffelpüree mit Ahornsirup
- Hausgemachte Pici Pasta
- Butter-Spätzli mit Bergkäse

Extrabeilage 6 CHF

V 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

Gemüse
Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

Eier
Galico Aarburg oder St. Urban

Rindfleisch
Schweiz

Iberico Schwein
Spanien

Hausgemachtes Brot
Schweiz

Gipfeli
Schweiz

Geflügel
Schweiz / Frankreich

Kalbfleisch
Schweiz

Schwein
Schweiz

Wild
Österreich, Deutschland, Schweiz

Käse & Milchprodukte
Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmen

Glutenfreies Brot
Schweiz / Deutschland

Fisch
Schweiz / Frankreich / Spanien / Grichenland
Italien

Allergien

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.

V Vegetarisch

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