Herbst a la Carte Karte

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

Vorspeisen

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

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

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

Butternuskürbis Salat Y
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
18 mit gebratenem Speck & Onsenei

Hirschtatar
Mariniert mit Feigensenf – Steinpilzcreme – Eigelbcreme – Apfel – geröstetes Brot – schwarze Zwiebel Vinaigrette
26

Y 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** Y
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
***Kalbskotelett 400g „vom Chloschtermetzger"** 72
***Hirsch Entrecote aus Österreich 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
Brotknödel – Spätzli – Marroni – Rosenkohl – Rotkraut – Kürbis
35
Shashuka mit 65 °C Onsenei Y
Tomate – Aubergine – Kichererbsen – Rote Peperoni – viele Kräuter
35
Hausgemachte Pici Pasta Y
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 Brotknödel

Extrabeilage 6 CHF

Y 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.