

Tagesempfehlung

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



Karotten-Kokos-Cremesuppe

Knusper – Kräuteröl – Schnittlauch – eingelegte Karotten

15

Foie Gras on Torchon 60g

Beerenketchup – Himbeereis – Baubeeren – kandiertes Früchtebrot

28

Knusprige Saucisson

Klostergasthaus Löwen Salat – Hausdressing – Senfperlen – eingelegtes Gemüse

20

6h gegarte Wassermelone anschliessend 6h getrocknet und als Tatar serviert

Tomatenconsommè – Kräuteröl – Kräutersalat – geröstetes Brot

22

Büffelmozzarella

Marinierte Seeland Tomaten – Salmorejo – Basilikum – Feigenbalsamico

22

Fleisch

Rindsfilet 160g von der Kloster Metzger St. Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

56

Schweizer Kalbskotelette 340g von der Kloster Metzgerei St. Urban

Bärner Frites – Gemüse allerlei – Kalbsjus

65

Schweizer Wiesenschweinkotelette 370g von der Kloster Metzgerei St. Urban

Bärner Frites – Frühlingsgemüse allerlei – Kalbsjus

44

Schweizer Kalbspaillard aus dem Rücken geklopft

Bratkartoffel – Oliventapenade – griechischer Salat – Kalbsjus – Rucola

47

Fisch

Gebratener Steinbutt aus der Bretagne

Fritata – gebratene grüne Spargeln – Safranschaum – geräucherte Süsskartoffel

49

Fisch Paella mit Steinbutt, Pulpo Tempura & Jakobsmuschel

Paella Reis – Pata Negra Schinken – geröstetes Gemüse – Chorizoschaum

46

Vegi

Weisse Spargeln aus dem Seeland gebraten

Kartoffeln Mille Feuille – Hollandaise – Radieschen - Eigelbcreme – Rucola

35

Asiatische Aromen

Tom kha gai – Korianderöl – geräucherte Süsskartoffel – Blumenkohl in verschiedenen Texturen

35

Vegetarisch

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