

# A La Carte

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



## Vorspeisen

### Blat Salat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Wasabi-Dressing  oder Himbeer-Vinaigrette Vegan

10

### Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing French Style oder Wasabi-Dressing  oder Himbeer-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 75g

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli

29

### Tagessuppe

Milchschaum – viel Gemüse und Kräuter

15

### Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Rote Beeren – Muffin – Himbeersorbet – Kalbsjus

28

### Italienischer Burrata kombiniert mit Schweizer Bergkäseschaum

Zweierlei weisse Spargeln gebraten & fermentiert – Radieschen – Salatspitzen

18

25 mit Schweizer Pata Negra Schinken von der Kloster Metzgerei

### Südafrikanische Scampi Carpaccio

Kohlrabi Wan Tang süss & sauer – Sauerampfersorbet – gepuffter Buchweizen Frankfurter Sauce mit Öl – Röstbrot

26

### Gebratene Jakobsmuscheln

Erbsencreme – Erbsensalat – beurre blanc Schaum – Gewürzkügelchen – Rote Zwiebeln

27

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 magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

24.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

#### **Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 150g**

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65° Grad Onsen-Ei – Aioli

44

#### **Schweizer Rindsfilet 160g**

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

#### **Schweizer Kalbskotelette 400g**

Pommes Frites – Gemüsegarten – Kalbsjus – gebratene Morcheln

69

#### **Spanisches Pata Negra Filet 160g rosa gebraten**

Arancini – Frühlingsgemüse in verschiedenen Texturen – Kalbsjus

52

#### **Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein**

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

43

#### **Hausgemachte Nudeln**

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

35

### Fisch

#### **Gebratener Tagesfisch**

Gebackene Tortilla – gebratene Badische weisse Spargel – Eigelbcreme – Bärlauchpesto – Radieschen – Morchelschaum

TP

### Vegi

#### **Gebratene Badische weisse Spargel mit Hollandaise**

Rollgersten Risotto – Radieschen – grüne Spargeln Tempura – Shisokresse

35

#### **Bärlauch & Morcheln**

Hausgemachte Pasta – Bärlauch Pesto – gebratene Morcheln – Parmesan

35

Vegetarisch

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



## Desserts

### Dreierlei Erdbeere – Hibiskus – Mandel

Sorbet, Chips, Hibiskus-Consomme – Hibiskus Cremoux – weisse Schokoladeesopha –  
Cheesecake mousse mit karamelisierten Mandel – Crumble

16

Getränke Empfehlung; Retter Wilde Quitte 0.5 dl 7.50 CHF Alkoholfrei

### Klostergasthaus Löwen Tiramisu

Mille Feuille – Löffelbiscuits – Mascarponecreme – weisses Kaffeeglace –  
Cappuccino Namelaka

16

Getränkeempfehlung: Donatsch Pinot Noir 2022 Mute 0.5 dl 10 CHF 17.5% vol.

### Tagesdessert

16

#### Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

#### Apfelsorbet – Gravensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

### Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

10 mit Cappuccino 10.70

### Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

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

Feigensenf – Hausgemachtes Brot

Pro Person 19

### Hausgemachte Glacesorten

#### Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Apfelsorbet

Erdbeersorbet

#### Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Weisse Mocca

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

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 Emmen

### 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.