

A La Carte

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



Vorspeisen

Blattsalat

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 50g

Seeland-Tomaten – Salmorejo – 13 Jahre alter Balsamico – schwarzer Pfeffer – Olivenöl Maldon Salz – mariniertes Rucola und Kresse

18

Schweizer Pata Negra Schinken 24 Monate gereift by Kloster Metzgerei St. Urban

60g Schinken – geröstetes Tomaten-Knoblauch Brot – Olivenöl – Beeler Knolle

30

Gebratene Jakobsmuscheln aus dem Süd Pazifik

Gebratene weisse Spargeln – Rhabarber Vinaigrette – Radieschen

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 2 9.50 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 Kalbsteak 160g

Pommes Frites – Gemüsegarten – Kalbsjus – gebratene Morcheln
54

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 – mariniertes Rucola
35

Fisch

Gebratener Tagesfisch

Zweierlei Seeland-Tomate mariniert & Jangjji – Frittate Knusper Kugeln
Spargelrisotto – Greyerzer
TP

Vegi

Zucchetti Picatta

Hausgemachte Pappardelle – Seelandtomaten – Tomaten Jangjji Sauce – Beeler Knolle
35

Weisse Badische Spargeln

Rhabarber Vinaigrette – Kartoffelwürfel – grüne Spargel Tempura apart serviert
35

Hausgemachte Pasta mit Morcheln

Frühlingszwiebeln – grüne Spargeln – Parmesan – Milchschaum
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 Schokoladeesopma –
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.