

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Joghurt Dressing  oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Joghurt Dressing  oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
6 (ein Mini Burger)

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli
29 (als Vorspeise 75g)

Weisse Spargelschaumsuppe

Milchschaum – Marinierte Spargeln – Knusper

15

Pure Foie Gras Terrine 65g

Zweierlei Himbeeren Glace & mariniert – Früchte Muffin – Kalbsjus

28

Büffelmozzarella Kugel 50g

Cherry Tomaten – Salmorejo – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl – Dörrtomaten

22

Lamm gebeizt – Kohlrabi – Sauerampfer

Tatar – Kohlrabi Ravioli süß & sauer – Sauerampfersorbet – gepuffter Buchweizen
Frankfurter Sauce mit Öl – Sauerampferemulsion – Röstbrot

24

Lachstatar

Geröstetes Brot – Eigelb – Salat Bouquet – Hausdressing

24

Gebackener Feta mit Joghurt

Roter Linsensalat – knackiges Gemüse – viele Kräuter – rote Zwiebeln

21

 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

22.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

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

44 (150g)

Schweizer Rindsfilet 160g

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Vacherin & Greyerzer – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

41

Hausgemachte Nudeln

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

35

Zweierlei vom schweizer Kalb

24h geschmorte Kalbsbacke & Sous Vide gegarter Rücken – gebratene weisse Spargeln zweierlei Kartoffel als Mille Feuille & Espuma – Kalbsjus – Radieschen mit Zitronenmelisse

54

Fisch

Steinbutt

Grüne & Weisse Spargeln — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – Fisch BBQ Sauce

48

Britischer Lachs schonend gegart & Karotten

Bärlauchpesto – Tomate – Zitrone – Süsskartoffel mit Sauerrahm apart serviert

39

Vegi

Zweierlei Spargeln

Grüne & Weisse — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – 65°C Freilande

35

Morchel Pasta

hausgemachte Pasta – Büffelmozzarella – Morcheln a la Creme – Parmesan

35



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

Desserts



Erdbeer Cheesecake

Fior di Latte Glace – Erdbeer-Mojito – Erdbeer-Gelee – Beurre Noisette Espuma

16

Eiskaffee Klostergasthaus Löwen 2025

Weisses Moccaglace – Dalgonaespuma – Milchkuchen – Cappuccino-Namelaka

16

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9 mit Cappuccino 9.70

Tagesdessert

16

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Brot
diverse Garniture

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Erdbeeren

Rhabarber

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Fior di Latte

Weisses 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

Krusten- und Weichtiere

Tagesfang

Geflügel

Schweiz

Gemüse

Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen

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.