

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing
10

Caesar Salat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style – Parmesan – Tempura Chicken
19

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing
12.50

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 grüne Walliser Spargeln – Knusper
15

Pure Foie Gras Terrine 65g

Zweierlei Himbeeren Glace & mariniert – Früchte Muffin – Kalbsjus
28

Burrata Tomatensalat

Cherry Tomaten – Salmorejo – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl – Dörrtomaten
22

Gepökelter Lammrücken

Mit Hüttenkäse marinierte Lammstreifen – geröstetes Brot – Hummus – karamellierte
Nüsse – Olivenöl
26

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

32

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

Label Rouge Lachs gebraten

Grüne & Weisse Spargeln – Rhabarber Vinaigrette – Kresse – Kartoffel Mille Feuille

41

Rotzunge im Backpapier gebacken und serviert FR

Bärlauchpesto – Tomate – Zitrone – Pastarisotto mit Parmesan apart serviert

42

Vegi

Zweierlei Spargeln

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

35

Morchel Pasta

hausgemachte Pasta – gezupfter Burrata – Morcheln a la Creme – Parmesan

35

Vegetarisch

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

Desserts



Kiwi & Macadamia

Kiwi sorbet – Kiwi Baiser – Macadamiamousse – Crunch – Zabaione Espuma

16

Himbeeren & Walnuss

Walnuss Panna Cotta – Himbeerrahmglace – Himbeer-Vanillegel – Mandel-Financier

16

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9

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

Kiwi

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Pistazien

Himbeerrahmglace

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.