

# 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  
22

### Carne Cruda Kalbstatar 65g

Mariniert mit Limette und Chili – geröstetes Brot – Eigelb – Salatspitzen  
26

### Seeteufelwürfel BBQ

Artischocken Panna Cotta – Dörrtomate – Chorizo  
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

### **Schweizer Kalbsrückenstreifen an Morchelrahmsauce**

Hausgemachte Nudeln apart serviert – Gemüsegarten – Kalbsjus

51

### **Perlhuhn Supreme FR**

Arrancini – Frühlingsgemüse – Kalbsjus – Joghurt

39

## Fisch

### **Gebratener Seeteufel mit Nussbutter FR**

Grüne und Weiße Spargeln aus dem Wallis – Rhabarber Vinaigrette – Morcheln

46

### **Rotzunge im Backpapier gebacken und serviert FR**

Bärlauchpesto – Tomate – Zitrone – zweierlei Kartoffel apart serviert

42

## Vegi

### **Zweierlei Walliser 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**

Kiwisorbet – 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.