

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

Kumquats – Mangosorbet – Knusper – Früchte Muffin – Kalbsjus

28

Büffelmozzarella Kugel 50g

Cherry Tomaten – Salmorejo (Tomatencreme) – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl

22

Gebratene Foie Gras 65g

Morchel Panna Cotta – gebratene Morchel – Erdbeere - Früchtemuffin

28

Pulpo Galizische Art

in feinstem Oliven Öl gebraten – Frühkartoffel – Rauchpaprika & Chili

25

Kalbsrückentatar Smörrebröd

Leicht pikant abgeschmecktes Kalbstatar mit Limette – Zwiebelbrot – Radieschen – Birnenbalsam – 18 Monate alter Greyerzer geraffelt

22

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
43

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte & gezupfte Rindsschulter – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter
Chili – Frühlingszwiebeln
35

Steak vom Schweizer Kalbsrücken 160g

Morchelrahmsauce – Seeländer weisse Spargeln – grüne Spargelcroquetas – Kalbsjus
Eigelb & Radieschen Vinaigrette
54

Französische Entenbrust

Champignonrahmsauce – Nudeln – Gemüse vielerlei – Knusper
38

Fisch

Seeteufel aus der Bretagne

Grüne Melchnauer Spargeln & weisse Seeländer Spargeln – Rhabarber Vinaigrette –
Kartoffel Mille Feuille
46

Doradenfilet aus Griechenland

Süßkartoffel Frites – knackiger Gemüse-Linsensalat – Joghurt Dip – Kräuter
41

Vegi

Grüne Melchnauer Spargeln & weisse Seeländer Spargeln
Marinierter Frieze Salat – Spargel Croquetas – 65°C Freilandei – Hollandaise
35

Morchel Pasta

hausgemachte Pasta – Büffelmozzarella – 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



Erdbeer Cheesecake

Fior di Latte Glace – Erdbeer-Mojito – Erdbeer-Gelee – Beurre Noisette Espuma
16

Eiskaffee Klostergasthaus Löwen 2025

Weisses Moccaglace – Dalgonaespuma – Milchkuhen – 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.