

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 – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl – Dörrtomaten

22

Lachstatar

Geröstetes Brot – Eigelb – Salat Bouquet – Hausdressing

24

Knackiger & erfrischender Gemüsesalat

Roter Linsen – viele Kräuter – rote Zwiebeln – Joghurt

21 Gebackener Feta

28 mit südafrikanischen Scampi

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

Fjord Lachs Forelle gebraten

Grüne & Weisse Spargeln — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – Radieschen
41

Doradenfilet aus Griechenland

Risotto – Tomaten Variation – Fermentierte Tomate – gerösteter Bimi Broccoli –
Parmesan
41

Vegi

Zweierlei Spargeln

Grüne & Weisse — Kresse – Kartoffel Mille Feuille – 65°C Freilandei
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 – Milchkuken – 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.