


A La Carte

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

Vorspeisen




Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Preiselbeerevinaigrette (Vegan) oder Senf-Honig Dressing 

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Preiselbeerevinaigrette (Vegan) oder Senf-Honig Dressing 

14.50

Pastrami Burger

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

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 75g

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli
29

Gemüsecremesuppe


Milchschaum – viel Gemüse und Kräuter
15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Kumquats – Muffin – Schweizer BIO Kiwi Sorbet
28

Thunfisch Tataki

Hokkaido Kürbis dünn aufgeschnitten – Bratapfeldressing – 12 Jahr alter Balsamico –
griechisches Olivenöl – Kresse – rote eingelegte Zwiebeln – Apfelsorbet
28

21 cremige Burrata 50g 

Carne Cruda & geraffelte Foie Gras

Leicht pikant abgeschmecktes Kalbstatar – Kumquats – Röstbrot
28

Südafrikanische Scampi als Carpaccio

Leche de Tigre – Zitronensorbet – eingelegtes Gemüse – Zwiebelknusper
geröstetes Brot
35

 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

24.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 150g

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

44

Schweizer Rindsfilet 160g

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

43

Hausgemachte Nudeln

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

35

Black Angus Rinds Entrecôte aus der Region

Kalbsjus – Pommes Frites – Gemüse Vielerlei

57 180g

Fisch

Gebratener Zander

Eigelb – Pilz – Gemüsewürfel – Kräuteröl – Brandarde – Fenchel

42

Vegi

Blumenkohl in seiner ganzen Vielfalt

Als Couscous. gebraten, Fritata & Schaum – Steinpilzpesto – eingelegter Apfel

35

Pizzokel-Pfanne

Frühlingszwiebeln – Pilze – Bergkäse – 12 Jahr alter Balsamico – eingelegter Apfel & Espuma – Rosenkohl

35



Vegetarisch

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



Desserts

Lemontart

Mangosalat – Mango-Passionsfruchtsorbet – Meringues

16

Getränke Empfehlung; Retter Wilde Quitte 0.5 dl 7.50 CHF Alkoholfrei

Apfelkuchen mit Streusel

Bratapfel Namelaka – Bratapfelsorbet – Apfelchips – weisses Schokoladenesuma

16

Getränkeempfehlung: Donatsch Pinot Noir 2022 Mute 0.5 dl 10 CHF 17.5% vol.

Tagesdessert

16

Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Bratapfelsorbet – Gavensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9 mit Cappuccino 9.70

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Birnen Muffin

Feigensenf – Hausgemachtes Brot

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Bratapfelsorbet

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Saltes Karamell

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 / Produktionsland

Krusten- und Weichtiere

Frankreich / Holland / USA

Geflügel

Schweiz / Frankreich

Gemüse

Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmentaler

Hausgemachtes Brot

Schweiz

Glutenfreies Brot

Schweiz / Deutschland

Gipfeli

Schweiz

Fisch

Schweiz / Frankreich / Spanien / Griechenland
Italien

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.