

A La Carte

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



Vorspeisen

Blat Salat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Wasabi-Dressing oder Birnen-Chili-Honig Vinaigrette

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing French Style oder Wasabi-Dressing oder Birnen-Chili-Honig Vinaigrette

14.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust oder geräucherter Knollensellerie – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger) Fleisch

6 (ein Mini Burger) Sellerie

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 75g

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

29

Tagessuppe

Milchschaum – viel Gemüse und Kräuter

15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Rote Beeren – Muffin – Himbeersorbet – Kalbsjus

28

Italienischer Burrata kombiniert mit Schweizer Bergkäseschaum

Zweierlei weisse Spargeln gebraten & fermentiert – Radieschen – Salatspitzen

18

25 mit schweizer Pata Negra Schinken von der Kloster Metzgerei

Zander aus dem Lago Maggiore in Butter gebraten – Kohlrabi – Sauerampfer

Kohlrabi Wan Tang süss & sauer – Sauerampfersorbet – gepuffter Buchweizen Frankfurter Sauce mit Öl – Sauerampferemulsion – Röstbrot

26

Lachstatar Smörrebröd

Geröstetes Brot – grüner Apfel – Eigelbcreme – Rucola – Greyerzer 18 Monate alt

22

Schweizer Kalbsfilettatar mit Limette und Chili

Marinierte farbige Tomaten aus dem Seeland – Jangjji Sauce – Kresse

28

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

Schweizer Kalbskotelette 400g

Pommes Frites – Gemüsegarten – Kalbsjus – gebratene Morcheln

69

Kalbsfilet rosa gebraten 160g

Glasierte Kartoffelkugeln – Frühlingsgemüse in verschiedenen Texturen –
Morchelschaum – Kalbsjus

54

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 – mariniertes Rucola

35

Fisch

Gebratener Tagesfisch

Gebackene Tortilla – gebratene Badische weisse Spargel – Eigelbcreme –
Bärlauchpesto – Radieschen – Morchelschaum

TP

Vegi

Sellerie Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Zwiebelnconfit

Pommes Frites – Frühlingsgemüse in verschiedenen Texturen – Sellerie Pastrami

35

Bärlauch & grüne Spargeln

Hausgemachte Pasta – Bärlauch Pesto – geröstete grüne Spargeln – Parmesa

35

 Vegetarisch

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



Desserts

Oreo Cheesecake

Milchglace – weisse Schokoladecreme – Kakautouilles – Crumble

16

Getränke Empfehlung; Retter Wilde Quitte 0.5 dl 7.50 CHF Alkoholfrei

Orangen – Mandelnougat - Pistazien

Orangensorbet – Orangensegmente – Mandelnougatwürfel – Pistazien Panna Cotta

Pistazien Cremoux – Orangentouilles

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

10 mit Cappuccino 10.70

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

Orangensorbet

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Milchglace

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 Emmen

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.