

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

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

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 – Schokoladensorbet – Kalbsjus
28

Südafrikanische Scampi im Tempura rausgebacken

Maisschaum – Eigelbcreme – Chili Mayo – Rauchpaprika
28

Roher Randensalat

Preiselbeervinaigrette – gezupfter Ziegenkäse – Rucola – rote Zwiebeln
22

Duo vom Schweizer & spanischem Pata Negra Schwein

Tapioka Perlen – grüner Apfel – Fenchel – Shiso
28

Gebratene Jakobsmuscheln

Bärlauch Flan – Pesto – Bärlauchöl – Radieschen – Röstbrot
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

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 – Champignonscheiben

69

Lammracks aus Wales 200g

Arrancini – gerösteter Broccoli – Vadouvan 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 – marinierter Rucola

35

Fisch

Gebratener Tagesfisch

Fenchelgemüse – Bärlauch – Kartoffel – gebratene Morcheln

TP

Hausgemachte Karpfen Nuggets

Pommes Frites – Wasabi – Blütengemüse – Sesam

35

Vegi

Gemüse Tempura & Blumenkohl Fritata

Marinierter Linsensalat Lauwarm serviert an Koriander Vinaigrette – Eigelbcreme – Zwiebelknusper – grüner Apfel

35

Hausgemachte Pinci Pasta

Morchelrahmsauce – Bergkäse – Knusper – gezupfter Frise Salat – Frühlingszwiebeln

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 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.