

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

Burratina Sassano 100g

Grillierte weisse Badische Spargeln als Salat – Radieschen – Salatspitzen

25

Walliser Zander in Butter konfiert – Kohlrabi – Sauerampfer

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

28

Lachstatar Smörrebröd

Geröstetes Brot – Avocado – Spiegelei – Rucola

22

Zweierlei Kartoffel

Espuma & Mille Feuille – 18h geschmorte Rindsschulter – Eigelb – Beeler Knolle

25

 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

Zweierlei vom Schweizer Kalb

Kalbsfilet aus dem Sous Vide & leicht pikanter Tatar mit Frischkäse & Chorizo – fermentierter gebratener weisser Spargel – Radieschen – Erbsen – Kartoffelkugeln

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

Fisch

Gebratener Tagesfisch

Gebackene Tortilla – Safran Aioli – gebratene Badische weisse Spargel
Morchelschaum

TP

Vegi

Sellerie Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Zwiebelnconfit

Pommes Frites – Gemüsetempura – Zwiebelknusper – Bärlauchpesto

35

Hausgemachte Pici Pasta

Morchelrahmsauce – Bergkäse – Knusper – Rucola – 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.