


# 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

### Tagessuppe

Milchschaum – viel Gemüse und Kräuter  
15

### Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Birnen Kompott – Muffin – Birnenbuttersorbet – Kalbsjus  
28

### Gebratene Jakobsmuschel NL

Pastarisotto – Salametti als Schaum & gebraten – marinierte Kresse  
28

### Roher Randensalat

Preiselbeervinaigrette – Panforte – gezupfter Ziegenkäse – Rucola  
22

### Südafrikanische Scampi als Carpaccio

Leche de Tigre – Zitronensorbet – eingelegtes Gemüse – Zwiebelknusper  
geröstetes Brot – Salatspitzen  
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 – Morcheln

69

### **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

### **Zweierlei Pata Nerga Iberico Filet & Pluma aus Spanien**

Maisespuma – mini Mais – Popcorn – Kalbsjus – Lauchasche

54 160g

## Fisch

### **Tagesfisch**

Rollgersten Risotto – gebratenes Gemüse – Rote Zwiebeln – Milchschaum - Parmesan

TP

## Vegi

### **Blumenkohl in seiner ganzen Vielfalt**

Als lackiertes Steak, karamelisiertes Püree, Hacktätschli – Koriander – Vinaigrette – Kartoffel

35

### **Hausgemachte frische Morcheln**

Gebraten – Hausgemachte Pasta – Bergkäse – 12 Jahr alter Balsamico  
Parmesanschaum – Frühlingszwiebeln

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.