

# 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)

Birnen Kompott – Muffin – Birnenbuttersorbet – Kalbsjus

28

### Schweizer Kabstatar

Salatblatt Taco – Eigelbcreme – Bergkäse – leicht pikant abgeschmeckt

26

### Roher Randensalat

Preiselbeervinaigrette – gezupfter Ziegenkäse – Rucola – rote Zwiebeln

22

### Tief Rote Carabiniero (Crevette)

Pastarisotto – Chorizo – Zwiebelknusper – Shiso – Parmesan

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 gepökelttem 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 Schneins 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

**Schweizer Rindsfilet Paillard – gefüllt mit Rucola**

Pastarisotto – Karottenvielerlei – Kalbsjus – Knusper

51

## Fisch

**Gebratener Tagesfisch**

Arrancini – lauwarmer Erbsensalat – Milchschaum – Artischockensauce

TP

**Hausgemachte Karpfen Nuggets**

Pommes Frites – Wasabi Mayonnaise – Blütengemüse – Sesam

35

## Vegi

**Blumenkohl Fritata** 

Lauwarmer Erbsensalat – Blumenkohl gebraten – Artischockensauce

35

**Safran Pasta** 

Zuchettispiralen – Parmesan – Rucola – Cherrytomaten

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 | 2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand  
15 15

### Bratapfelsorbet – Gavensteiner

## 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.