

# A La Carte

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

## Vorspeisen



### Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Joghurt Dressing  oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

10

14 mit gebratenen Pfifferlingen

### Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing French Style oder

Joghurt Dressing  oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

18.50 mit gebratenen Pfifferlingen

### Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger)

### Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

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

29 (als Vorspeise 75g)

### Kaltschale nach Tagesangebot

Cipolotti – Kräuteröl – Zwiebelknusper

15

### Pure Foie Gras Terrine 65g

Kumquats – Mangosorbet – Knusper – Früchte Muffin – Kalbsjus

28

### Cremiger Büffelmozzarella

Konfierte Tomaten – Salmorejo (Tomatencreme) – Zucchettistreifen – Olivenöl

19

### Gebratene Jakobsmuscheln

Eichblatt – Jolly Melone – Eigelbcreme – Monastreo Schinken – Beeler Knolle

26

### Thöriger Forellen-Tatar leicht geräuchert

Vielerlei von dem Kohlrabi – Sauerampfer-Gurkensorbet – Frankfurter grüner Sauce – Joghurt – Röstbrot – Jalapeños Gel

23

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**

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

44 (150g)

### **Schweizer Rindsfilet 160g**

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

### **Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein**

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Pommes Frites –

Marktgemüse

43

### **Hausgemachte Nudeln**

18 h gegarte & gezupfte Rindsschulter – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter

Chili – Frühlingszwiebeln

35

### **Schweizer Kalbskotelette ca. 400g 68**

### **Schweizer Kalbsrücken Steak 160g 52**

Sommergemüse – Pommes Frites – Kalbsjus – Beurre Noisette Butter

## Fisch

### **Gebrautes Thunfisch Steak Pazifik 48**

### **Im Ofen gegartes Seeteufel Medaillon Frankreich 46**

### **Gebraute Doraden Filet aus Griechenland 42**

lauwarmer Erbsen Hummus – marinierte Erbsen – Jalapeños Espuma - Panisse

## Vegi

### **Linsen Dal**

Seelandtomaten – Kokosnuss – Rote Linsen – viel Gemüse – Naan Brot – Kresse

35

### **Büffelmozzarella & Broccoli**

hausgemachte Pasta – cremiger Büffelmozzarella – a la Creme – Parmesan

35

Vegetarisch

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

# Desserts



## **Erdbeer Cheesecake**

Fior di Latte Glace – Erdbeer-Mojito – Erdbeer-Gelee – Beurre Noisette Espuma

16

## **Eiskaffee Klostergasthaus Löwen 2025**

Weisses Moccaglance – Dalgonaespuma – Milchkuhen – Cappuccino-Namelaka

16

## **Coupe Colonel**

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

## **Espresso oder Kaffee Gourmet**

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9 mit Cappuccino 9.70

## **Tagesdessert**

16

## **Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen**

**Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Brot  
diverse Garniture**

Pro Person 19

## **Hausgemachte Glacesorten**

### **Sorbets**

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Erdbeeren

Rhabarber

### **Rahmglace**

Vanille

Karamellisierte Mandel

Fior di Latte

Weisses Mocca

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



Krusten- und Weichtiere

Tagesfang

Geflügel

Schweiz

Gemüse

Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen

## 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.