

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

Gebratene Foie Gras 60g (FR)

Pfifferlinge – Erdbeeren – Kalbsjus – Buttermilch Crumble

28

Cremiger Büffelmozzarella

Konfierte Tomaten – Salmorejo (Tomatencreme) – Zucchettistreifen – Olivenöl

19

Gebratene Jakobsmuscheln

Zitrusvinaigrette – Fenchelsalat – grüne Joghurtsauce – Jalapenos – geröstetes Brot Sauerampfer Gurkensorbet

26

Lachstatar 65g

Gebratener Mini Lattich – Salicorn – Avocado – Beeler Knolle – Zebra Tomaten

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

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

Lammrücken aus Wales 160g 51

Sommern Gemüse – Pommes Frites – Kalbsjus – Beurre Noisette Butter

Fisch

Gebratenes Thunfisch Steak Pazifik 48

Schwertfisch Mi Cuit gebraten 44

Pak Choi – Sasamöl – Knollensellerie Creme – Jalapeños – Panisse – Gewürzkügelchen

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 Moccaglace – Dalgonaespuma – Milchkuchen – 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.