

# A La Carte



## Vorspeisen

### Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Mango-Passionsfrucht Dressing (vegan) oder Wasabi Dressing

10

### Klostergasthaus Löwen Salat

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

Mango-Passionsfrucht Dressing (vegan) oder Wasabi Dressing – Knusperelemente

12.50

### Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger)

### Handgeschnittenes schweizer Rindsfilettatar

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

29 (als Vorspeise 75g)

### Kalt servierte Vichyssoise (Kartoffel-Lauch Suppe)

Knusper – Kräuteröl – Schnittlauch – Lauchasche

15

### Lachstatar

Gurkensorbet – geröstetes Brot – Joghurtsauce – Salicorn

24

### 24 h geschmortes Secreto (Geheimnisvolles Stück) vom Pata Negra

Schmorsauceglasur – Pasta Risotto – eingelegte Eierschwämme – Scamorzza

28

### Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot

28

### Sommerlicher Einstieg in 4 Komponenten ab 2 Personen

Verschiedene kleine Gerichte kalt oder warm mit Fleisch & Fisch/Krustentiere

Pro Person 32

Vegetarisch

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

# Hauptgänge



## Fleisch

### Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

### Handgeschnittenes schweizer Rindsfilettatar

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

44 (150g)

### Schweizer Rindsfilet 160g von der Kloster Metzgerei St.Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

### Lammracks aus Wales

Kichererbsen Variation – Koriander – geschmorter Kürbis

49

### Rosa gebratene Entenbrust 180g aus Frankreich

Bratkartoffeln – geräuchertes Peperonata – Foie Gras Sauce

49

### Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Klosterschinken – Vacherin&Greyerzer – Zwiebelconfit – Bärner Frites – Marktgemüse

41

### Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte Rindsschulter gezupft – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln

31

### Fitness Teller

**Rindsfilet 160g 50 Steinbutt 44 Cordon Bleu 41**

Kloster Salat mit Dressing nach Wahl, garniert mit verschiedenem Gemüse & Früchten

## Fisch

### Gebratener Steinbutt aus Frankreich

Zitrus Gersotto – Zitruschaum – gebratener Bimi – Puffgetreide

46

## Vegi

### Pilzrisotto

Geschmorter Butternusskürbis – 65° C Freilandei – Rucola – Parmesan – eingelegte Eierschwämmli

31

### Büffelmozzarella

Hausgemachte Nudeln – Tomaten Vinaigrette – gerösteter Broccoli – Parmesan

31

Vegetarisch

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

# Desserts



## **Eiskaffee Löwen**

Weisses Moccaglace – Dalgona – Cappuccinocreme  
kalt gebrühter Kaffee - Cantucci

16

## **Einmal Schokolade bitte**

Tarte – Espuma – Glace – Mousse – Crumble – Cremoux

16

## **Coupe Colonel**

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

## **Espresso oder Kaffee Gourmet**

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9

## **Tagesdessert**

16

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

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

Pro Person 19

## **Hausgemachte Glacesorten**

### **Sorbets**

Zitronen

Himbeer

Rhabarber mit Rosa Pfeffer

Mango-Passionsfrucht

### **Rahmglace**

Vanille

Karamellierte Mandel

Carma Schokolade

Weisses Mokka

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.