

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

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing French Style oder Joghurt Dressing oder Himbeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

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

Cherry Tomaten – Salmorejo (Tomatencreme) – marinierte Zucchettistreifen – Olivenöl

19

Gebratene Jakobsmuscheln

Mini-Lattich – Melone – Eigelbcreme – Olivenöl – Beeler Knolle

26

Zweierlei Thuna Sashimi

Tataki & Spicy Tatar – Wakame Algensalat – Zironenmayo

28

Jolly Melonen aus Frankreich & Landrauchschinken

Klassischer Melonen Rohschinken Salat – Salatspitzen – Hausdressing – Olivenöl

19

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 Kalb (Rücken Steak oder Kotelette)

Sommergemüse – Pommes Frites – Kalbsjus

TP

Fisch

Gebratenes Thunfisch Steak

Gebratener Bimi Broccoli & Seelandtomaten – Tomaten Janjji Sauce – Kartoffelrisotto mit rotem Rucola & Parmesan

48

Gebratener Wolfsbarsch aus Spanien

Gemüse Rendang Eintopf – Kokosreis – Sojasprossen – Koriander – Kokoschips

44

Vegi

Sellerie Cordon Bleu

Pommes Frites – Marktgemüse – Kartoffelespuma – Knusper

43

Büffelmozzarella & gebratene Eierschwämmli

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 – 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.