



# Willkommen im Klostergasthaus Löwen

Wir sind das familiäre, regional verankerte Klostergasthaus Löwen in St. Urban. Mit viel Leidenschaft servieren wir traditionelle und qualitativ hochwertige Gerichte. Vom Altbekannten bis zur Fusionsküche steht bei uns immer die Freude am Genuss im Vordergrund.

Unser Ziel ist es, Sie mit viel Kreativität zu begeistern. Dazu verwenden wir nur auserlesene Produkte direkt vom Produzenten – vorwiegend aus der Region, aber auch aus aller Welt. Zudem legen wir grossen Wert auf die Präsentation unserer Gerichte. Ganz nach dem Motto «Everything is possible» tüfteln wir immer wieder an neuen, spannenden Kreationen.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir unser kleines, aber feines, saisonales kulinarisches Verwöhnprogramm. Dieses wird jeweils mit einer aktuellen Tagesempfehlung ergänzt. So können wir noch flexibler auf marktfrische Produkte reagieren und Sie mit spontanen Kreationen überraschen.

Wo Genuss zu Hause ist

# Vorspeisen

## **Blattsalat**

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing

10

## **Klostergasthaus Löwen Salat**

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Hausdressing French Style oder Erdbeermojito-Vinaigrette (vegan) oder Wasabi Dressing – Knusperelemente

12.50

## **Tagessuppe**

Kalt oder warm, je nach Tagesangebot

15

## **Pastrami Burger**

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli  
6 (ein Mini Burger)

## **Handgeschnittenes Rindstatar**

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli  
29 (als Vorspeise 75g)

## **Pure Foie Gras Terrine 65g**

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus  
28

# Klassiker

## Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte Rindsschulter gezupft – 24 Monate alter Parmesan  
– hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln  
32 | oder fragen Sie nach der vegetarischen Pastavariante

## Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Klosterschinken – Vacherin&Greyerzer – Zwiebelconfit – Bärner Frites  
– Marktgemüse  
41

## Schweizer Rindsfilet 160g von der Klostermetzgerei St. Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus  
58

## Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli  
22.50  
29.50 mit Bärner Frites

## Handgeschnittenes Rindstatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli  
44 (150g)

## Vegetarisches / Veganes Tagesgericht

TP



Beachten Sie unbedingt auch unsere aktuelle «Tagesempfehlung», mit weiteren Edelstücken und tagesfrischen Produkten – direkt vom Markt.



Das gesamte Angebot finden Sie laufend aktuell unter [klostergasthaus-loewen.ch/karten](https://klostergasthaus-loewen.ch/karten)

Wo Genuss zu Hause ist

# Snacks

## **Klostergasthaus Löwen Salat**

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

12.50

## **Wurst- und Trockenfleisch – Käseplatte**

Mit einheimischen Spezialitäten und diversen Garnituren

29 (ab 2 Personen)

## **Pastrami Burger**

Gepökelte im Pfefferrub geräucherte, magere Rinderbrust – hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

6 (ein Mini Burger)

29.50 (mit Bärner Frites)

22.50 (ohne Beilagen)

## **Hausgemachte Nudeln**

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

32

## **Pommes Frites**

Portion Bärner Frites

8

## **Gefülltes Piadina**

Mischsalat – eingelegte rote Zwiebeln – Parmesan – Pesto - Sauerrahm

10.50 Vegetarisch

12.50 mit Monasterohschinken vom Haas Metzger

## **Hausgemachte Früchtekuchen**

Ohne Rahm 6 mit Rahm 8 mit Glace und Rahm 10

## **Tagessuppe**

15

**Wo Genuss zu Hause ist**

Dienstag bis Samstag  
14:00 bis 17:45 Uhr durchgehend  
21:00 bis 21:30 Uhr  
Sonntag 15:00 bis 16:00 Uhr

# Desserts

## **Kiwi & Macadamia**

Kiwisorbet – Kiwi Baiser – Macadamiamousse – Crunch – Zabaione Espuma

16

## **Himbeeren & Walnuss**

Walnuss Panna Cotta – Himbeerrahmglace – Himbeer-Vanillegel – Mandel-Financier

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 – Brot – diverse Garniture

Pro Person 19

## **Hausgemachte Glacesorten**

### **Sorbets**

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Kiwi

5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

### **Rahmglace**

Vanille

Karamellisierte Mandel

Pistazien

Himbeerrahmglace

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten.

**Wo Genuss zu Hause ist**

# 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

Käse & Milchprodukte  
Rolf Beeler, Mellingen

Iberico Schwein  
Spanien

## Allergien

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Wo Genuss zu Hause ist