



# 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.


# Vorspeisen

## Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder  
Fermentiertes Karottendressing (Vegan) oder Bratapfeldressing

10

## Klostergasthaus Löwen Salat

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

14.50

## 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

Wo Genuss zu Hause ist

# Klassiker

## Hausgemachte Nudeln

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

## Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Klosterschinken – Vacherin&Greyerzer – Zwiebelconfit – Bärner Frites  
– Marktgemüse  
43

## 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  
24.50  
29.50 mit Bärner Frites

## Handgeschnittenes Rindstatar

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

## Vegetarisches / Veganer 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


14.50

## Wurst- und Trockenfleisch – Käseplatte

Mit einheimischen Spezialitäten und diversen Garnituren

29 (ab 2 Personen)

## Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräucherte, magere Rinderbrust  
oder Sellerie Pastrami 

Hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

6 (ein Mini Burger)

29.50 (mit Bärner Frites)

24.50 (ohne Beilagen)

## Hausgemachte Nudeln

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

35

## Pommes Frites

Portion

8

## Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Vacherin & Greyerzer – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

43

## 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

## Oreo Cheesecake

Milchglace – weisse Schokoladencreme – Kakautouilles – Crumble

16

*Getränke Empfehlung: Retter Wilde Quitte – Alkoholfrei 0.5 dl 7.50 CHF*

## Orangen – Mandelnougat – Pistazien

Orangensorbet – Orangensegmente – Mandelnougatwürfel – Pistazien Panna Cotta

Pistazien Cremoux – Orangentouilles

16

*Donatsch Pinot Noir 2022 Mute –17.5% vol. 0.5 dl 10 CHF*

## Tagesdessert

16

### Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

### Bratapfelsorbet – Gravensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

### Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

10 / 10.70 mit Cappuccino

### Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Birnen Muffin

Feigensenf – Hausgemachtes Brot

19 pro Person

### Hausgemachte Glacesorten

#### Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Bratapfelsorbet

Orangensorbet

5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

#### Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Milchglace

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten.

**Wo Genuss zu Hause ist**

# Deklarationen

## Lebensmittelherkunft / Produktionsland

### Krusten- und Weichtiere

Frankreich / Holland / USA

### Geflügel

Schweiz / Frankreich

### Gemüse

Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

### Kalbfleisch

Schweiz

### Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

### Schwein

Schweiz

### Rindfleisch

Schweiz

### Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

### Iberico Schwein

Spanien

### Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmen

### Hausgemachtes Brot

Schweiz

### Glutenfreies Brot

Schweiz / Deutschland

### Gipfeli

Schweiz

### Fisch

Schweiz / Frankreich / Spanien /  
Griechenland / Italien

## 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**