



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 Bratapfledressing

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

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

Klostershinken – 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 / 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

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 – marinierter 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 & Gruyére – 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

Gemüse
Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

Eier
Galico Aarburg oder St. Urban

Rindfleisch
Schweiz

Iberico Schwein
Spanien

Hausgemachtes Brot
Schweiz

Gipfeli
Schweiz

Geflügel
Schweiz / Frankreich

Kalbfleisch
Schweiz

Schwein
Schweiz

Wild
Österreich, Deutschland, Schweiz

Käse & Milchprodukte
Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmen

Glutenfreies Brot
Schweiz / Deutschland

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