



# 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](http://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

## Lemontart

Mangosalat – Mango-Passionsfruchtsorbet – Meringues

16

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

## Apfelkuchen mit Streusel

Bratapfel Namelaka – Bratapfelsorbet – Apfelchips – weisses Schokoladenespuma

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

9 / 9.70 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

5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

### Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Salted Karamell

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