



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

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

Wo Genuss zu Hause ist

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Dressing nach Wahl – 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)

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 150g

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65° Grad Onsen-Ei – Aioli
29 Vorspeise 44 Hauptgang

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte Rindsschulter gezupft – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili –
Frühlingszwiebeln
35

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Vacherin & Greyerzer – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse
43

Pommes Frites

8 (Portion)

Tagessuppe

15

Hausgemachte Früchtekuchen

6 Ohne Rahm 8 mit Rahm 10 mit Glace und Rahm

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

Wo Genuss zu Hause ist



Desserts

Dekonstruierter Zwetschgen-Streuselkuchen

Vanilleglace – marinierte Zwetschgen – Streusel – «Niidle» - Meringues

16

Getränke Empfehlung; Vieille Prune Barrique Urs Hecht 2 cl 12.00 CHF 40 vol.

Birne Helene 2026

Karamellisiertes Schokoladenmousse – zweierlei Birne Sorbet & Kompott – Mandeln

16

Crasto Porto Tawny 20 Years – 100% Touriga Nacional – 20.0% – Portugal

Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Apfelsorbet – Gravensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

10 mit Cappuccino 10.70

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Früchte Muffin

Feigensenf

Pro Person 19

Hausgemachte Glace-Aromen

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Apfelsorbet

Birnensorbet

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Fior di latte

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion „Niidle“



Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.

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