



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.

Gerne präsentieren wir Ihnen auf den folgenden Seiten unser kulinarisches Verwöhnprogramm.

Der Gastgeber

Mein Name ist Pascal Schwarz, geboren am 26.11.1989 und stolzer Vater von Carmina Catalina Jemmi (2018). Meine Passion ist das Kochen. Ich will meine Gäste mit viel Kreativität begeistern. Dazu verwende ich nur auserlesene Produkte direkt vom Produzenten – vorwiegend aus der Region, aber auch aus aller Welt. Zudem lege ich grossen Wert auf die Präsentation meiner Gerichte. Ganz nach dem Motto «Everything is possible» tüftle ich immer wieder an neuen, spannenden Kreationen. Zu meinen Stationen gehörten bisher das Restaurant Schöngrün (Bern), Limpach's Restaurant (Aetingen), die Schlosserei Genussfabrik (Olten) sowie der private Zigarren-Member-Club Patoro (Olten).

Ich freue mich, Sie jetzt an diesem geschichtsträchtigen Ort begrüßen zu dürfen.

Frühlings Tapas

Charing Menü



1. Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

2. Konfierte Kirschtomaten & Büffelmozzarella

Salmorejosauce – Basilikum – Kräuteröl

3. Zweierlei Foie Gras mit Erdbeeren

Terrine mit Erdbeeren – frittierte Kugel – Variation von der Erdbeere & hausgemachtes Brot

4. Jakobsmuscheln aus den Niederlanden

Zweierlei Gartenerbse, Crème und Salat – grüner Spargel – Beurre blanc

5. Tagesfisch

Weisser Spargel – Rhabarber vinaigrette

6. Tafelspitz vom Schweizer Kalb

Mediterrane Fregola Sarda – gerösteter Spargel – Nuss vinaigrette

7. Filet vom Pata Negra Schwein

Kartoffelrisotto abgerundet mit Cayenne – geschmorte Karotten
– Lauchasche – Kräuterschaum

8. Käsevariation aus Melchnau und von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse
– Früchtbrot – diverse Garniture

Pro Person 15

9. Mango – Passionsfrucht – Mocca

Mango-Cheesecake mousse – Passionsfrucht beurre blanc
– Passionsfruchtjus – weisses Moccaglace – Sauerklee

10. Rhabarber – Himbeere – Macadamia

Rhabarbersorbet – Rhabarberkompott – Macadamiamousse – Himbeermeringue

3 Gang (4, 7, 10)

65

4 Gang (1, 4, 7, 10)

71

6 Gang (1, 3, 4, 5, 7, 10)

89

8 Gang (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10)

110

10 Gang

138

Bei einer Menüänderung werden 6 CHF verrechnet.

Vegetarisch

Weinbibel:



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

Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing oder Balsamicodressing
oder Rhabarbervinaigrette

9

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente – Dressing nach Wahl

11

Tagessuppe warm oder kalt

11

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger)

22.50 (ohne Bärner Frites)

29.50 (mit Bärner Frites)

Handgeschnittenes Rindstatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli

29 (als Vorspeise 75g)

44 (als Hauptgang 150g)

Zweierlei Foie Gras mit Erdbeeren

Terrine mit Erdbeeren – frittierte Kugel – Variation von der Erdbeere & hausgemachtes
Brot

28

Jakobsmuscheln aus den Niederlanden

Zweierlei Gartenerbse, Crème und Salat – grüne Spargeln – Beurre blanc

28

Konfierte Kirschtomaten & Büffelmozzarella

Salmorejosauce – Basilikum – Kräuteröl

18

Wo Genuss zu Hause ist

Hauptgänge

Tagesfisch

Weisser Spargel – Rhabarber vinaigrette – Kartoffel Mille Feuille

Tagespreis

Hausgemachte Nudeln

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

31

Hausgemachte Pasta Vegetarisch

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Pastagericht

27

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

39

Schweizer Rindsfiletmedaillon 160g

Tagesbeilage

52

Filet vom Pata Negra Schwein

Kartoffelrisotto abgerundet mit Cayenne – geschmorte Karotten – Lauchasche
– Kräuterschaum

52

Tafelspitz vom Schweizer Kalb

Mediterrane Fregola Sarda – gerösteter Spargel – Nussvinaigrette

53

Vegetarisches oder Veganes Tagesgericht

27

Wo Genuss zu Hause ist

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

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

29.50 (mit Bärner Frites)

22.50 (ohne Beilagen)

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Reichhaltiger bunter Salat mit Rohkost und Bärner Frites

36

Pommes Frites

Portion Bärner Frites

8

Hausgemachte Früchtekuchen

Ohne Rahm 4.5 mit Rahm 6 mit Glace und Rahm 8.5

Dienstag bis Samstag
14:00 bis 17:45 Uhr durchgehend

Tagessuppe

11

Sonntag
15:00 bis 16:15 Uhr

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Rhabarber – Himbeere – Macadamia

Rhabarborsorbet – Rhabarberkompott – Macadamiamousse – Himbeermeringues

15

Mango – Passionsfrucht – Mocca

Mango-Cheesecake mousse – Passionsfrucht Beurre blanc – Passionsfruchtjus – weisses

Moccaglace – Sauerklee

15

Zitronen – Vodka

Zitronensorbet mit allerbestem Vodka

14

Tagesdessert

13

Käsevariation aus Melchnau und von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Fruchtbrot – diverse
Garniture

Pro Person 15

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Erdbeer

Schokoladorsorbet

Zitronensorbet

Apfel – Basilikum

Rahmglace

Nutella

weisses Mocca

Vanille

karamellisierte Mandel

Fragen Sie nach den Glace Spezialitäten

4.5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

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

Lachs
Schottland

Iberico Schwein
Spanien

Käse & Milchprodukte
Käserei Melchnau & Rolf Beeler, Mellingen

Allergien

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Wo Genuss zu Hause ist