



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 ab sofort jeweils mit einer aktuellen Tagesempfehlung ergänzt. So können wir noch flexibler auf marktfrische Produkte reagieren und Sie mit spontanen Kreationen überraschen.

Wo Genuss zu Hause ist



Der Gastgeber

Mein Name ist **Pascal Schwarz**, geboren am 26.11.1989 und stolzer Vater von Carmina Catalina Jemmi (2018). Nachdem ich unter anderem im Restaurant Schöngrün (Bern), im Limpach's Restaurant (Aetingen), in der Schloserei Genussfabrik (Olten) und im privaten Zigarren-Member-Club Patoro (Olten) meine Erfahrungen als Koch und Chefkoch gesammelt habe, bin ich nun Gastgeber und «Mädchen für alles» im Klostergasthaus Löwen. Hier sollen Sie nicht nur einfach Ihren Hunger stillen. Vielmehr will ich Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis machen. Dafür arbeiten mein Team und ich tagtäglich am perfekten Genuss. Wenn Sie am Ende Ihres Besuches unser Lokal mit einem Lächeln verlassen, bin ich der glücklichste Mensch.

Inspiration hole ich mir auf Reisen – oder auf Social Media. Ich entdecke gerne neue Produkte und verarbeite diese mit meinen persönlichen Techniken. Oder wir tüfteln gemeinsam im Küchenteam an neuen Geschmackskombinationen. Die Genugtuung ist umso grösser, wenn nebst unseren Gäste sogar die Gastro-Kritiker von unseren Gerichten schwärmen.

Darum hat es mich ganz besonders gefreut, dass ich und mein Team – mit unserem Gourmet-Stübli «Negral» – bereits nach zwei Jahren mit 15 Punkten im Guide Gault & Millau aufgenommen wurden. Ein weiterer Ansporn für uns, Sie weiterhin und immer wieder aufs Neue mit einer aussergewöhnlichen Küche zu überraschen und zu begeistern.

Der Küchenchef

Mein Name ist **Marcel Neuenschwander**, geboren am 20.9.1990. Meine Passion ist das Kochen. Das entsprechende «Gen» habe ich wohl von meiner Grossmutter geerbt, die ebenfalls über viele Jahre erfolgreich ein Restaurant geführt hat. Zu meinen beruflichen Stationen zählten bisher unter anderem das Hotel Seehof (Davos), das Hotel Waldhaus in Sils Maria und das Salzhaus in Solothurn. Meine Leidenschaft für das Kochen prägt denn auch meinen Alltag. Wenn ich mal nicht gerade im Klostergasthaus koche, experimentiere ich am liebsten zu Hause in der Küche. Da wird gebacken, gekocht und eingelegt. Kein Produkt und keine Zutat ist vor mir sicher – und wird innert kürzester Zeit verarbeitet. Schön, dass ich diese kreative Ader auch hier im Küchenteam des Klostergasthauses Löwen ausleben kann.



Der Restaurantleiter

Mein Name ist **Gábor Varga**, geboren am 1.8.1977 in Budapest und seit 17 Jahren in der Schweiz wohnhaft. Ich bin der «geborene Diener» und liebe es, nicht nur meine vier Kinder zu Hause, sondern auch unsere Gäste hier im Klostergasthaus Löwen zu verwöhnen. Ich bin glücklich, wenn Sie es sind. Mein Weg in der Gastronomie führte mich vom Schweizerhof in Bern (Event-Manager) über das Isebähnli in Trimbach (als Geschäftsführer und ja, ich bin auch ein leidenschaftlicher Motorradfahrer) ins Patoro nach Olten. Da lernte ich Pascal Schwarz kennen und schätzen. Hier im Klostergasthaus Löwen bin ich zuständig für den Weinkeller. Meine persönlichen Lieblinge stammen aus der Toscana und dem Ribera del Duero. Vermehrt überraschen mich die neuen, modernen Weine der Schweizer Winzer.

Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing oder Kürbis-Honigvinaigrette oder cremiges Birnendressing

9.5

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Hausdressing oder Kürbis-Honigvinaigrette oder cremiges Birnendressing – Knusperelemente

12

Tagessuppe

Kalt oder warm, je nach Tagesangebot

13

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger)

22.50 (als Hauptgang ohne Bärner Frites)

29.50 (als Hauptgang 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 Waldorfsalat Art

Gebraten & Terrine – Knollensellerie – Apfel Duett – Karamellisierte Walnüsse – knuspriges Brot

28

Wo Genuss zu Hause ist

Hauptgänge

Tagesfisch

Tagespreis

Hausgemachte Nudeln

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

31 | Oder fragen Sie nach der vegetarischen Pastavariante

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

41

Tagesfleischgericht

Tagespreis

Wildspezialitäten nach Tagesangebot

Brotknödel – Rosenkohlblätter – Rotkraut - Kumquats

Tagespreis

Ossobuco vom Kalb

Maisvariation – Knusperzigarre – Buchenholzrauch – Petersiliencremolata – Karotte

42

Vegetarisches / Veganer Tagesgericht

29

Wo Genuss zu Hause ist

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

12

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 Fruchtekuchen

Ohne Rahm 4.5 mit Rahm 6 mit Glace und Rahm 8.5

Tagessuppe

13

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

Marronikuchen

Kandierter Ingwer – Schokoladensorbet – Schokoladencreme – Knusperchips

16

Cassismousse & Joghurtglace

Weisser Schokoladenkuchen – Cassisgelee – Sauerklee

16

Tagesdessert

16

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

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

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Schokoladensorbet

Zitronen

Apfel

Blutorange

Mango-Passionsfrucht

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Joghurt

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

Wild
Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein
Spanien

Käse & Milchprodukte
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