



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 Altbekanntem 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.

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). Nachdem ich unter anderem im Restaurant Schöngrün (Bern), im Limpach's Restaurant (Aetingen), in der Schlosserei Genussfabrik (Olten) und im privaten Zigarren-Member-Club Patoro (Olten) meine Erfahrungen als Koch und Chefkoch sammelte, bin ich nun Gastgeber und «Mädchen für alles» im Klostergasthaus Löwen.

Der Küchenchef

Mein Name ist Marcel Neuenschwander, geboren am 20.09.1990. Meine Passion ist das Kochen. Zu meinen beruflichen Stationen zählten bisher unter anderem das Hotel Seehof (Davos), der Bären Bätterkinden, das Hotel Waldhaus in Sils Maria oder das Salzhaus in Solothurn.

Wir freuen uns, Sie an diesem geschichtsträchtigen Ort begrüßen und verwöhnen zu dürfen.



Wo Genuss zu Hause ist

Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing oder Erdbeer-Limettenvinaigrette oder Soja-Wasabidressing

9.5

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Hausdressing oder Erdbeer-Limettenvinaigrette oder Soja-Wasabidressing – 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)

Burratini

Salmorejo – Zuchettisalat – Chimichurri – Monasteroschinken

19

Wo Genuss zu Hause ist

Foie Gras au torchon

Terrine – Tzatziki eingelegte Gurken – Knuspriges Brot – Berliner mit Foie Gras und Granatapfelgelee

28

Zweierlei Thunfisch Tatar und Tataki

Pikantes grünes Gemüseragout – Leche de Tigre – Koriander-Erbesen-Jalapeñosschaum

28

Wo Genuss zu Hause ist

Hauptgänge

Lachs Label Rouge GB

Knackiges, asiatisch abgeschmecktes Gemüse – Erbsenhumus –
Koriander-Jalapeñoschaum

38

Tagesfisch

Carbonara Pastarisotto – vielerlei von der Zwiebel – Eigelbcrème & geliertes Geflügelfond
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&Greizer – Zwiebelconfit – Bärner Frites – Marktgemüse

41

Schweizer Rindsfilet Tagliata 160 Gramm

Wassermelone aus dem Ofen mit Estragon – kandierte Oliven – Feta Arrancini – geeister
Gazpacho apart serviert

54

Pork Belly Dong Po Art

Mantou (Dampfbrot) – gebratener Pak Choi – Miso-Aioli – Wasabisesam

38

Gebackene Aubergine mit Dukka

Griechischer Joghurt – Salzzitronen-Salsa – mariniertes Fenchel – Quinoa Balls
mit Labneh-Kern

27

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 geräuchte 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

Tagessuppe

13

Fitnessteller Löwenart (Fruchtig – Knusprig – Dressing nach Wahl)

TP fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

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

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Dreierlei Beeren

Mousse – Glace – Mojito – Minzöl – weisse Schokolade

15

Lemon Curd

Joghurtglace – Heidelbeerkaviar – Blaubeerenkompott – japanischer Cheesecakeschaum

15

Eiskaffee Klostergasthaus Löwen

Weisses Moccaglace – Baileysespuma – aufgebrühter Kaffee

15

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

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

Pro Person 16

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Schokoladensorbet

Zitronen

Rahmglace

Brombeer

Vanille

karamellisierte Mandel

weisses Mocca

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

Lachs
GB

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