



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.

Sharing Tapasmenu

Von der Küche zubereitet.

Vom Service serviert.

Vom Gast angerichtet.

Testen Sie erlesene Gerichte aus unserer Karte und teilen Sie es mit Ihren Liebsten am Tisch.

1. Mini Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräuchte magere Rinderbrust – hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

2. roher Randensalat

Haselnussdressing & Haselnüsse – Cranberrieespuma – Ziegenfrischkäse

3. Hand geschnittenes Rindtatar

hausgemachte Marinade – Belper Knolle – Aioli – eingelegtes Gemüse

4. Zweierlei Foie Gras gebraten & on Torchon

Gebraten mit Cranberries und Waldpilzen – Terrine mit hausgeräucher Entenbrust

5. Tagesfischvorspeise kalt oder warm

6. Rehrücken Löwen Art 2022 aus der Region

Lauchasche – Laugenknödel – marinierte Rosenkohlblätter – Vanillevinaigrette

7. Rindsfiletwürfel Stroganoff

Kartoffel – Bimi Broccoli

55 (5 Gerichte – Nr. 1, 2, 3, 5, 7)

69 (7 Gerichte)

Wird tischweise serviert. Bei Änderungen der Gerichte wird ein Aufpreis von 6 CHF verrechnet. Fragen Sie unseren Service.

Wo Genuss zu Hause ist

Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing oder Mandarinendressing oder Haselnussvinaigrette

9

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

Kürbissuppe

Amaretto – karamellierte Kürbiskerne – Milchschaum

11

Zweierlei Foie Gras gebraten & on Torchon

Gebraten mit Cranberries und Waldpilzen – Terrine mit hausgeräucher Entenbrust

22

roher Randensalat

Haselnussdressing & Haselnüsse – Cranberieespuma – Ziegenfrischkäse

15

17 mit Ziegenkäse

Hand geschnittenes Rindtatar

hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65° Grad Onsenei – Aioli

29 (als Vorspeise 75g)

Mini Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräuchte magere Rinderbrust – hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

Pro Stück 6

Tagesfischvorspeise kalt oder warm

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Hauptgänge

Pasta

Hausgemachte Nudeln

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

29

Hausgemachte Pasta

Waldpilze – Cranberrieespuma – Herbstspinat – Weissweinschaum

27

Fisch

Tagesfischgericht

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Fleisch

Rehrücken Löwen Art 2022 aus der Region

Lauchasche – Laugenknödel – marinierte Rosenkohlblätter – Vanillevinaigrette

58

Wildschweinracks

Broccolicreme mit Nussbutter – Rotkraut – Quarkspätzli

45

Tagesfleischgericht

Tagespreis

Vegan / Vegetarisch

Tagesgericht

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Klassiker

Löwenbratwurst vom Haas Metzger

Bärner Frites – Zwiebelsauce

22

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

39

Hand geschnittenes Rindtatar

hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65° Grad Onsenei – Aioli

29 (als Vorspeise 75g)

44 (als Hauptgang 150g)

Schweizer Rindsfiletwürfel Stroganoff 160 Gramm

Marktgemüse – Bärner Frites oder hausgemachte Nudeln

52

Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräuchte magere Rinderbrust – hausgemachtes Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

22.5

29.5 mit Bärner Frites

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

Wurst- und Trockenfleisch – Käseplatte

mit einheimischen Spezialitäten und diversen Garnituren

29 (ab 2 Personen)

Wurst-Käse-Salat

Cervelat vom Klostermetzger Haas – Käse von Melchnau – hausgemachtes Brot

19

Pastrami Burger

Gepökelte im Pfefferrub geräuchte magere Rinderbrust – hausgemachtes

Zopfbrot – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

22.5

29.5 mit Bärner Frites

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

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

Kürbissuppe

Amaretto – karamellisierte Kürbiskerne - Milchschaum

Sonntag
15:00 bis 16:15

11

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Hausgemachtes Vermicelles

Baiser – Chiboust – Kirschrahmglace

15

Dunkle Schokolade

Zweierlei Marroni – kandierter Ingwer

15

Kaiserschmarrn

Rosinenglacé mit Rum – Zwetschgen

Ab 2 Personen, Dauer: 15 Minuten

15

Zitronen – Vodka

Zitronensorbet mit allerbestem Vodka

14

Tagesdessert

13

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Schokoladorsobet

Zitronensorbet

Bratapfelsorbet

Rahmglace

Kirschglace

Fior di latte

Vanille

karamellisierte Mandel

Rosinenglacé mit Rum

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

Kalbfleisch
Schweiz

Gemüse
Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Schwein
Schweiz

Eier
Galico Aarburg oder St. Urban

Lachs
Schottland

Rindfleisch
Schweiz

Käse & Milchprodukten
Käserei Melchnau

Geflügel
Schweiz und Frankreich

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