

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.

Vorspeisen

Grüner Salat

Marktsalat – Hausdressing – Sesamdressing oder Himbeerdressing

9

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

Tagessuppe

11

Foie Gras on Torchon

Erdbeeren Variation – hausgemachtes Brot – Früchtesorbet

22

Tagesfisch Tatar

Grüne Gazpacho eiskalt serviert – Zwiebelknusper – Kräuteröl – marinierte Kresse

19

Ceviche vom Tagesfisch

Leche de Tigre – Tapiokaperlen – Kaffirlimettenblätter – Koriander – Avocadocrème

21

Hand geschnittenes Rindtatar

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

29 (als Vorspeise 75g)

Wo Genuss zu Hause ist

Burrata

Zucchetti – Zitrusdressing – Pesto – Croûtons

18

Mini Pastrami Burger pro Stück

Gepökelte im Pfeffer-Rub geräuchte magere Rinderbrust –
hausgemachtes Zopfbrot – Mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

6

Hauptgänge

Pasta

Hausgemachte Nudeln

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

29

Hausgemachte Pasta

Tomaten/Passionsfruchtsauce – mariniertes Rucola – Burrata

27

Fisch

Tagesfischgericht

Tagespreis

Fitnesssteller

All unsere Gerichte kann man als Fitnesssteller bestellen.

Reichhaltiger Bunter Salat mit Rohkost und fruchtigen Komponenten.

Abgerundet mit hausgemachter Kräuterbutter.

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Fleisch

Tageskotelett

Maisespuma – Popcorn – Marktgemüse – Kalbsjus

Je nach Verfügbarkeit:

Lamm 180g

46

Kalb 350g

65

Schwein 220g

38

Schweizer Rindsentrecôte 180 Gramm vom Haas Metzger

Mille Feuille – Kartoffelespuma – Marktgemüse – Belper Knolle

49

Tagesfleischgericht

Tagespreis

Vegan / Vegetarisch

Vegane Dampfbrot Variation

Gemüse Rohkostsalat – Frühlingszwiebeln

27

Linsendaal

Koriander – Olivenöl – Piadina – Kokos

27

Tagesgericht

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Klassiker

Löwenbratwurst vom Haas Metzger

Bärner Frites – Zwiebelsauce

19

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)

Rindsfilet-Würfel 160 Gramm

Stroganoffsauce – hausgemachte Nudeln oder Bärner Frites – Marktgemüse

54

Snacks

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

Trockenfleisch- und Käseplatte

mit einheimischen Spezialitäten und diversen Garnituren

29 (ab 2 Personen)

Wurst-Käse-Salat

Cervelat vom Klostermetzger Haas – Käse von Koppigen – hausgemachtes Brot

19

Pastrami Burger

Im Pfeffer gepökelte und geräuchte magere Rinderbrust – hausgemachtes

Zopfbrot – Mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

29.50 (mit Bärner Frites)

22 (ohne Beilagen)

Fitnessteller mit gerolltem Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Reichhaltiger bunter Salat mit Rohkost und fruchtigen Komponenten

36

Pommes Frites

Portion Bärner Frites

8

Grüne Gazpacho eiskalt serviert

Zwiebelknusper – Kräuteröl – Kresse

15 mit Tagesfisch 22

Hausgemachte Früchte Kuchen

4.5 ohne Rahm

6 mit Rahm

8 mit Glace und Rahm

Dienstag bis Samstag
14:00 bis 18:00 Uhr
und 21:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag
14:00 bis 18:00 Uhr

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Erdbeeren Romanoff Löwen Art 2022

Erdbeere – Vanilleglace – Meringue

15

Mango – Passionsfrucht

Mango Passionsfruchtsorbet – Crema Catalana – Knusperelemente

15

Weisse Schokolade – Himbeere – Minze

Schokoladensüppchen – Himbeersorbet – Minzöl

11

Zitronen – Vodka

Zitronensorbet mit allerbesten Vodka

14

Tagesdessert

11

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Mango-Passionsfrucht

Himbeersorbet

Schokoladensorbet

Zitronensorbet

4.5 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm

5 diverse Spirituosen

Rahmglace

Fior di latte

Vanille

karamellisierte Mandel

Wo Genuss zu Hause ist

Deklarationen

Lebensmittelherkunft

Krusten- und Weichtiere
Tagesfang

Geflügel
Schweiz

Gemüse
Regionale Bauern oder Forster Pfaffnau

Kalbfleisch
Schweiz

Eier
Galico Aarburg

Schwein
Schweiz

Rindfleisch
Schweiz

Lachs
Schottland

Iberico Beef
Spanien

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