



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.

Löwen-Menü Januar

Tapas Style



1. Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

2. Hand geschnittenes Rindstatar

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

3. Foie Gras on Torchon

Terrine geraffelt – Schokoladensorbet – Früchtebrot – Dattelpüree

4. Jakobsmuscheln aus den Niederlanden

Pikanter grüner Papayasalat – Thaicurryschaum – rote Zwiebeln – Koriander

5. Tagesfisch

Brandadekugeln – geflämmt Fenchel – Bockshornklee – Safranmayonnaise – Vin Jaune Sauce

6. Wiesenschweinsbacken 24 h geschmort

Gerösteter Topinambur – Topinamburchips – Zweierlei vom Apfel

7. Schweizer Rindsfilet 160 Gramm mit geraffelter Foie Gras

Orientalische Knusperzigarre – Blumenohl Zweierlei – Kalbsjus

8. Käsevariation aus Melchnau und von Rolf Beeler aus Mellingen

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

Pro Person 15

9. Popcorn-Pfefferglace

Salted Karamell – Süssmais – Mandeln

10. Rotweinbuttermilch

Sauerkirschenkompott – Milkschokoladenparfait – Brioche-Muffin

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 Kimchidressing oder Orangenvinaigrette
9

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente
11

Tagessuppe

11

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
6 (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)

Foie Gras on Torchon

Terrine geraffelt – Schokoladensorbet – Früchtebrot – Dattelpüree
28

Jakobsmuscheln aus den Niederlanden

Pikanter grüner Papaya Salat – Thaicurryschaum – rote Zwiebeln – Koriander
28

Hauptgänge

Tagesfisch

Brandarde – geschmorter Fenchel – Bockshornklee – Safranmayonnaise – Vin Jaune
Sauce
TP

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
39

Schweizer Rindsfilet 160 Gramm

Orientalische Knusperzigarre – Blumenohl Vielerlei – Kalbsjus
52

Mit geraffelter Foie Gras

Zusätzlich 10

Wiesenschweinsbacken 24 h geschmort

Gerösteter Topinambur – Topinamburchips – Zweierlei Apfel – Marktgemüse
44

Mie Nudeln

Karottendashi – Karotten-Sauerkraut – Shimeji Pilze
27

Vegetarisches 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 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

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

Sonntag
16:00 bis 17:00

Tagessuppe

11

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Rotweibutterglace

Sauerkirschenkompott – Milkschokoladenparfaitring – Brioche-Muffin

15

Popcorn-Pfefferglace

Salted Karamell – Süssmais – Mandeln

15

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

Schokoladensorbet

Zitronensorbet

Rahmglace

Rotweibutterglace

Fior di latte

Vanille

karamellierte Mandel

Popcorn-Pfeffer

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