



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.

1. Mini Pastrami Burger

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

2. Hokkaido-Kürbissalat

Cashew Nüsse – Curry – Ingwer – Berentzenespuma – Apfelchips – Speckbrösel

3. Hand geschnittenes Rindtatar

hausgemachte Marinade – Belper Knolle – Aioli – eingelegtes Gemüse

4. Foie Gras on Torchon

Terrine mit Clementine und Blutorangesorbet – Früchtebrot

5. Pastinakencremesuppe

Süss&saurer Apfel – Berentzenespuma – Pastinakencrunch

6. Tagesfischvorspeise kalt oder warm

7. Pata Negra Filet

BBQ Lack – caramelisierten Salznüsse – frittiertes Brot gefüllt mit Pastramicreme
Sauce Romesco – Gemüseallerlei

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 Randendressing oder Apfelvinaigrette

9

Klostergasthaus Löwen Salat

Rohkost – Hausdressing – Knusperelemente

11

Pastinakencremesuppe

Süß&saurer Apfel – Berentzenespuma – Pastinakencrunch

11

Foie Gras on Torchon

Terrine mit Clementine und Blutorangesorbet – Früchtebrot

28

Hokkaido-Kürbissalat

Cashew Nüsse – Curry – Ingwer – Berentzenespuma – Apfelchips – Speckbrösel

17

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

Zopfbrötchen – mariniertes Rotkraut – Chilisauce – Aioli

Pro Stück 6

Wo Genuss zu Hause ist

Hauptgänge

Pasta

Hausgemachte Nudeln

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

31

Hausgemachte Pasta

Schnelles Sauerkraut – süß&saurer Apfel– Apfelespuma – caramelisierte Nüsse

28

Fisch

Tagesfischgericht

Tagespreis

Wo Genuss zu Hause ist

Fleisch

Rehrücken Löwen Art 2022 2.0

Kartoffel Birnen Mille Feuille – Gorgonzola – Lardo di Colonato – Winterspinat

58

Pata Negra Filet

BBQ Lack – caramelisierten Salznüsse – frittiertes Brot gefüllt mit Pastramicreme
Sauce Romesco – Gemüseallerlei

48

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 mit Bärner Frites 29.5

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

Pastinakencremesuppe

Süsssauer Apfel – Berentzenespuma – Pastinakencrunch

11

Sonntag
16:00 bis 17:00

Wo Genuss zu Hause ist

Desserts

Duett vom Apfel und Yuzu

Apfeltarte – Bratapfel-Yuzusorbet – Yuzu Buerre Blanc – Mandelespuma – weisses Schokoladenmousse

15

Weisser Glühwein & Nougat

Weisser Glühwein & Glühweinsorbet – hausgemachter Nougat – weisse Ganach – Punschkugeln – Mandel

15

Birne Helene Löwen Art 2022

Schokoladencreme – Birnenragout – Buerre Blance – Vanilleglace

15

Zitronen – Vodka

Zitronensorbet mit allerbesten Vodka

14

Tagesdessert

13

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Glühweinsorbet

Zitronensorbet

Bratapfelsorbet mit Yuzu

Rahmglace

Schokolade

Fior di latte

Vanille

karamellisierte Mandel

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 & Milchprodukten
Käserei Melchnau

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