

A La Carte

(Angebot ohne Gewähr – es gilt die ausgedruckte Karte im Restaurant)

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing
10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Apfel Vinaigrette mit karamellisierten Mandeln (vegan) oder Balsamico Dressing
12.50 mit schonend gegartem schweizer Hühnchenbruststreifen 15.50

Pastrami Burger

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

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Hausgemachte Marinade – Belper Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli
29 (als Vorspeise 75g)

Gurkencremesuppe

Milchschaum – Gurkensorbet – Knusper - Kräuteröl
15

Pure Foie Gras Terrine 65g

Zweierlei Himbeeren Glace & mariniert – geröstetes Brot – Kalbsjus
28

Burrata 100g aus Rom

Geschmorte Cherry Tomaten – Salmorejo – Kresse
22

Carpaccio vom schweizer Rindsfilet

Frühspinat – Birnenbalsam – Parmesanspäne – Oliventapenade - Röstbrot
24

Carne Cruda Kalbsrückentatar

Olivenöl – Limetten – Eigelbcreme – Pikant abgeschmeckt – Röstbrot
26

Südafrikanisches Scampi Caviche

Bärlauch Leche de Tigre – Gurkensorbet & Gurkenspaghetti – rote Zwiebeln
26

 Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.

Hauptgänge



Fleisch

Rindfleisch Pastrami Burger oder vegetarisch mit gepökeltem Sellerie

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65° Grad Onsen-Ei – Aioli

44 (150g)

Schweizer Rindsfilet 160g

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Vacherin & Greyerzer – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

41

Hausgemachte Nudeln

18 h gegarte & gezupfte Rindsschulter – 24 Monate alter Parmesan – hausgetrockneter Chili – Frühlingszwiebeln

32

Rindsfiletwürfel Stroganoff 160g

Hausgemachte Pasta – geröstetes Blütengemüse – Sauerrahm – Frühlingszwiebeln

53

Schweizer Kalbsrückensteak 160g

Kartoffel Mille Feuille – gebraten & glasierte Morcheln, Radieschen, grüne & weisse Fermentierte Spargeln – Pilzkalbsjus

54

Fisch

Barschfilet Nordatlantik Knusperli im Tempura Teig

Pommes Frites – Blütengemüse – Rauchpaprika – schwarzer Knoblauch

38

Vegi

Rote Linsen Kokos Dal

Tomaten – gebackener Blumenkohl – Salzzitrone – Kräutersalat an Löwendressing

32

Pilz Bolognese

hausgemachte Pasta – gezupfter Burrata – geschmorte Cherrytomaten – Parmesan

32



Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.

Desserts



Kiwi & Macadamia

Kiwisorbet – Kiwi Baiser – Macadamiamousse – Crunch – Zabaione Espuma

16

Himbeeren & Walnuss

Walnuss Panna Cotta – Himbeerrahmglace – Himbeer-Vanillegel – Mandel-Financier

16

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9

Tagesdessert

16

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

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

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Gebrannte Conference Birne

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Sauerrahm

Pistazien

Himbeerrahmglace

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion Rahm



Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.



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

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

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. 8,1% MwSt.



Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.