

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Fermentiertes Karottendressing (Vegan) oder Bratapfeldressing 
10 mit Pfifferlingen 14

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Fermentiertes Karottendressing (Vegan) oder Bratapfeldressing 
14.50 mit Pfifferlingen 18.50

Pastrami Burger

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

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 75g

Hausgemachte Marinade – Beeler Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli
29

Suppe nach Tagesangebot

15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Vielerlei von der Birne Glace, Chips, Ragout – Kalbsjus – Birnen Muffin
28

Cremiger Burrata 50g

Kürbis Carpaccio – Kürbiskerne – Bratapfeldressing – 12 Jahr alter Balsamico – Olivenöl
Rucola – rote eingelegte Zwiebeln
19 mit Monastreo (Kloster) Schinken 23

Rehrücken aus dem Schwarzwald als Carpaccio 65g

Hauchdünn aufgeschnitten – Balsamico Vinaigrette – Kürbiskernen – Chiliöl
geröstetes Brot – Bergkäse – Rucola
29

Smörrebröd mit Hirschtatar leicht pikant abgeschmeckt

geröstetes Zwiebelbrot – Radieschen – Eigelb – Wasabimayonnaise
21

Nüsslisalat – Speck – Ei

Knackiger Feldsalat – knuspriger Speck – Brotwürfel – beidseitig gebratenes Spiegelei
18

 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

24.50 ohne Pommes Frites oder 29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar 150g

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

44

Schweizer Rindsfilet 160g

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Pommes Frites – Marktgemüse

43

Hausgemachte Nudeln

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

35

Pata Negra Filet aus Spanien 160g

Herbstgemüse – Pommes Frites – Kalbsjus – Lauchasche

51

Hirsch Entrecote aus dem Schwarzwald 160g

Laugenknödel – Spätzli – Rotkraut – Marroni – Rosenköhlblätter mit Vanillebutter – rotes Zwiebelgel – Kalbsjus – Steinpilzschaum

55

Fisch

Thunfisch Tataki 160g

Wasabisesam – Pilawreis – Orangen Buerre Blanc – Orangenfilet – gerösteter Blumenkohl

46

Vegi

Wildteller „leider daneben“

Abwechselnde Wildgarnituren ohne Fleisch

35

Gebratene Waldpilze

Hausgemachte Pasta – Bergkäse – Rucola – eingelegte Aprikosen

35

 Vegetarisch

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



Desserts

Birne Helene 2025

Karamellisiertes Schokoladenmousse – dreierlei Birne Chips, Glace, Ragout

16

Getränkeempfehlung; Retter Wilde Quitte 0.5 dl 7.50 CHF Alkoholfrei

Hausgemachtes Vermicelle

Meringues – Chiboust – weisses Schokoladenespuma – abgeflämmtes Baiser - Vanilleglace

16

Getränkeempfehlung: Donatsch Pinot Noir 2022 Mute 0.5 dl 10 CHF 17.5% vol.

Tagesdessert

16

Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Apfelsorbet meets Gravensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

9 mit Cappuccino 9.70

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Birnen Muffin

Feigensenf – Hausgemachtes Brot

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Apfelsorbet

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Birnenbutterglace

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 / Produktionsland

Krusten- und Weichtiere

Frankreich / Holland / USA

Geflügel

Schweiz / Frankreich

Gemüse

Regionale Bauern oder Mundo Rothenburg

Kalbfleisch

Schweiz

Eier

Galico Aarburg oder St. Urban

Schwein

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Wild

Österreich, Deutschland, Schweiz

Iberico Schwein

Spanien

Käse & Milchprodukte

Rolf Beeler, Mellingen / From Suisse Emmen

Hausgemachtes Brot

Schweiz

Glutenfreies Brot

Schweiz / Deutschland

Gipfeli

Schweiz

Fisch

Schweiz / Frankreich / Spanien / Griechenland
Italien

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.