

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

Klostergasthaus Löwen Salat

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

14.50

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

Kürbiscremsuppe

Mangosorbet – Kürbiskernen – Kürbiskernöl – Milchschaum
15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

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

Ziegenfrischkäse St. Maure

Hokkaido Kürbis dünnaufgeschnitten – Bratapfeldressing – 12 Jahr alter Balsamico –
griechisches Olivenöl – Rucola – rote eingelegte Zwiebeln – Apfelsorbet
19 mit Monastreo (Kloster) Schinken 23

Rehrücken aus dem Schwarzwald als Carpaccio 65g

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

Smörrebröd mit Wildtatar leicht pikant abgeschmeckt

geröstetes Zwiebelbrot – Radieschen – Eigelb – schwarzer Knoblauch
21

Nüsslisalat – Speck – Ei

Knackiger Feldsalat – knuspriger Speck – Brotwürfel – beidseitig gebratenes Spiegelei
18 ohne Speck 16 ohne Ei 16

 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

Rehrücken aus dem Schwarzwald gewürzt mit Lauchasche 160g

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

69

Hirsch Entrecote aus dem Schwarzwald 160g

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

55

Fisch

Seeteufel im Lardo di Colonnato Mantel

Süsskartoffel Gnocchi – Karotten – eingelegter Butternusskürbis – Flower Sprout – Speckschaum

46

Vegi

Wildteller „leider daneben“

Abwechselnde Wildgarnituren ohne Fleisch

35

Kürbis vielerlei Süss – Bitter – leicht pikant

Hausgemachte Pasta – Bergkäse – Roter Rucola – eingelegte Holunderbeeren

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 Emmentaler

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.