

A La Carte

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

Vorspeisen



Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Kimchi Dressing  oder Mojito Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Kimchi Dressing  oder Mojito Vinaigrette (Vegan)

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

Suppe nach Tagesangebot

15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Walliser Aprikosen Chutney – gebratene Steinpilze – Kalbsjus – Birnen Muffin
28

Cremiger Burrata 50g

Grillierte Aprikose – Aprikosen-Rauchvinaigrette – 12 Jahr alter Balsamico – Olivenöl –
Rucola – Monastreo Schinken

21

Gebratene Jakobsmuscheln aus dem Pazifischem Meer

Karotten Sauerkraut – Rüebl-Dashi – Chiliöl – Puffgetreide
26

Tagesfisch Tatar 65g

Frankfurter grüne Joghurtsauce – Gurken süss sauer – Kräuteröl – Röstbrot – Kohlrabi
Wan Tang – Kresse
25

 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

35

Pata Negra Filet aus Spanien 160g

Sommergemüse – Kartoffel Chiboust – Kalbsjus – Lauchasche

51

Schweizer Kalbsrückensteak 160g

gebackene & in Ponzu glasierte Süsskartoffeln – Eigelbcreme – gerösteter Broccoli – Kalbsjus – Schnittlauchespuma – Shiso Kräuter

52

Fisch

Tagesfisch TP

Maisespuma mit Ratatouille apart serviert – fermentierte Tomaten Jangjji Sauce – marinierte Langenthaler Tomaten

Vegi

Spinat Tarte

Gebratene Steinpilze – Zucchettisalat – Sauerrahm

35

Steinpilze & Zwiebelconfit

Hausgemachte Pasta – 18 Monate alter Greyerzer – Rucola – Rahmsauce – Balsamico

35



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

Desserts



Aprikose – Sauerrahm – Salzkaramell

Aprikosentarte – Sauerrahmglace – Joghurtespuma – Salzkaramell

16

Himbeer – Walnuss – weisse Schokolade

FrISChe Himbeeren – Himbeerensorbet – Schokoladen Panna Cotta – Walnuss Financier

16

Eiskaffee Klostergasthaus Löwen 2025

Weisses Moccaglace – Dalgonaespuma – Milchkuchen – Cappuccino-Namelaka

16

Coupe Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

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 – Brot
diverse Garniture

Pro Person 19

Hausgemachte Glacesorten

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfruchtü

Himbeer

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Sauerrahm

Weisses Mocca

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.