

A La Carte



Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing French Style oder
Glühwein-Vinaigrette (vegan) oder Grapefruit-Cranberrys & rote Zwiebel Vinaigrette
10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente
Hausdressing French Style oder
Glühwein-Vinaigrette (vegan) oder Grapefruit-Cranberrys-rote Zwiebel Vinaigrette
12.50

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)

Kürbiscremesuppe mit südafrikanische Scampi 22

Kürbiskerne – Kürbiskernöl – Schnittlauch – Milchschaum
15

Hirschtatar 65g

Eigelbcreme – Piment d'Espelette – gebratener mini Lattich – Trüffel Balsamico –
hausgemachte Marinade – geröstetes Brot
26

Pure Foie Gras Terrine 65g

Fruchtdip – geröstetes Brot – Kalbsjus
28

Einstieg in 4 Komponenten ab 2 Personen

Verschiedene kleine Gerichte kalt oder warm mit Fleisch & Fisch/Krustentiere
Pro Person 32

Südafrikanische Scampi Ceviche

Leche de Tigre – Grapefruit – Stangensellerie – Gurkensorbet
28

Vegetarisch

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

Hauptgänge



Fleisch

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Pommes Frites

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

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

44 (150g)

Schweizer Rindsfilet 160g

von der Kloster Metzgerei St.Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

58

Hirsch Entrecôte 170g aus dem Schwarzwald

Hausgemachte Spätzli apart serviert – geschmortes Rotkraut – Rosenkohlblätter – Kalbsjus – karamellierte Marroni – Zwiebelknusper

54

Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein

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

41

Hausgemachte Nudeln

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

32

Rehrücken Rosa gebraten und in Lauchasche gewendet 160g

Hausgemachte Spätzli – Rotkraut – karamellierte Marroni – Kalbsjus – Rosenkohlblätter – mariniertes Kürbissalat

66

Fisch

Gedämpfter Kabeljau aus dem Nordatlantik 41

Seezunge aus der Noirmoutier 49

Blumenkohl Fritata – Marktgemüse – geröstete Blumenkohlsauce

Vegi

Hausgemachte Pasta mit Waldpilzen

Waldpilze a la Creme – 65 °C Freilandei – mariniertes Kürbis – Parmesan

32

«Leider daneben» Wildteller

Hausgemachte Spätzli apart serviert – Rotkraut – karamellierte Marroni – Zwiebelknusper – Rosenkohlblätter – mariniertes Kürbissalat

32

 Vegetarisch

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

Desserts



Apfel Tarte Tatin Klostergasthaus Löwen Art

Bratapfel-Yuzusorbet – Bratapfelgel – Mascarponeflan – Apfelchips

16

Vermicelle mit Schuss

Hausgemachtes Vermicelle – Vanilleglace – Chiboust – Baiser – Meringues

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

Bratapfel-Yuzu

Mango-Passionsfrucht

Milch-Kamille

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Carma Schokolade

Karamell

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.