

Sommer Karte a la Carte

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



Vorspeisen

Blattsalat

Verschiedene Salatblätter – Hausdressing „Monsieur French“ oder Vinaigrette „Mamma Mia“  oder Blaubeeren Vinaigrette (Vegan)

10

Klostergasthaus Löwen Salat

Gemischte Rohkost aus eingelegtem und rohbelassenem Gemüse – Knusperelemente Hausdressing „Monsieur French“ oder Vinaigrette „Mamma Mia“  oder Blaubeeren Vinaigrette (Vegan)

14.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust oder geräucherter Knollensellerie – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

6 (ein Mini Burger) Fleisch

6 (ein Mini Burger) Sellerie

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar

Marinade – Beeler Knolle – 65 Grad Onsen-Ei – Aioli – eingemachtes Gemüse

29 Vorspeise 75g

44 Hauptgang 150g

Tagessuppe warm oder kalt

eingemachtes Gemüse – Kräuter - Knusper

15

Hausgepökelte Foie Gras Terrine 60g (FR)

Schokoladensorbet – Zwetschgenkompott – Früchtebrot – Kalbsjus

28

Wassermelone & marinierter Feta

Salat – Taggiasca Oliven – Estragon

18

28 mit Jakobsmuscheln

Italienische Burrata 50g

Salmorejo – marinierte Tomaten – Olivenöl – Balsamico – Rucola

18

Tagesfisch Ceviche

Leche de tigre – Stangensellerie – Kräuteröl – rote Zwiebeln – Röstbrot

28

Vitello Tonnato 2026

Tuna mie cuit – schonend gegartes Kalbsfleischli – Thunfischsauce – gebackene Kapern – rote Zwiebeln – Röstbrot

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 Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli -
Chilimayonnaise

24.50 ohne Beilage oder 29.50 mit Beilage

Roastbeef vom Schweizer Rinds Entrecôte 120g

Marinierter Salat aus Frise & Rucola – Pommes Frites – Tatarsaucemayonnaise
42

***Gerolltes Schweins Cordon Bleu vom Wiesenschwein**

Monastreo-Rohschinken – Bergkäse & Taleccio – Zwiebelconfit – Marktgemüse
43

Hausgemachte Nudeln

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

35

***Schweizer Rindsfilet 160g „vom Chloschtermetzger“** 58

***Schweizer Kalbskotelette 400g „vom Chloschtermetzger“** 69

***Bison Entrecote USA 180g** 62

Gartengemüse – Kalbsjus

Fisch

Tagesfisch

Gartengemüse – Stangenselleriepesto – Tomatenschaum

TP

Vegi

Thai Curry Linsen Dal 

gebratenes Gartengemüse – Tempura Gemüse - Knusper – marinierter Rucola

35

Hausgemachte Pici Pasta 

Pesto Rosso – marinierte Tomaten – Broccoli – Burrata

35

Wählen Sie zu Ihrem Gericht mit dieser * Markierung eine der folgenden Beilagen

- Pommes Frites
- Parmesan Risotto
- Hausgemachte Pici Pasta
- Frühkartoffeln

Extra Beilage 6 CHF

**Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte sind selbstverständlich auch als Fitnessteller,
grosser Klostergasthaus Löwen Salat, erhältlich.**

 Vegetarisch

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



Desserts

Erdbeeren «Romanoff»

Vanilleglace – marinierte Erdbeeren – «Niidle» - Meringues

16

Getränke Empfehlung; Fassbind Vielle Framboise 2 cl 9.00 CHF 40 vol.

Eiskaffee «Löwen»

Weisses Mocca Glace – eiskalter Milchkaffee – «Niidle» - Knusper

16

Getränkeempfehlung: Espresso Martini 12 CHF

Coupe Colonel

2 Ku. Zitronensorbet & 4 cl Grey Goose Vodka

15

Apfelsorbet – Gravensteiner

2 Ku. Apfelsorbet & 4 cl Apfelbrand

15

Espresso oder Kaffee Gourmet

Serviert mit hausgemachter Friandise oder Pralinen

10 mit Cappuccino 10.70

Käsevariation von Rolf Beeler aus Mellingen

Hartkäse – Weichkäse – Rotschmier – Blauschimmel – Ziegenkäse – Früchte Muffin

Feigensenf

Pro Person 19

Hausgemachte Glace-Aromen

Sorbets

Zitronen

Schokolade

Mango-Passionsfrucht

Apfelsorbet

Rahmglace

Vanille

Karamellisierte Mandel

Fior di latte

Weisses Mocca Glace

Fragen Sie nach den Glace-Spezialitäten

5.0 (pro Kugel)

1.5 Portion „Niidle“



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.