

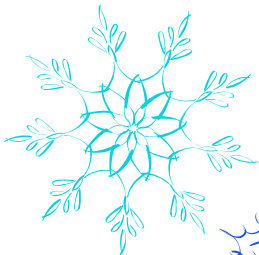
Jeden ersten Freitag
im Monat,
frische Kalbsleber!



Eine schöne Winterzeit!

Lassen Sie die kalte Jahreszeit draussen und geniessen Sie ein Paar gemütliche Stunden im heimeligen, warmen KlosterGasthaus Löwen. Was gibt es Schöneres als ein gemütliches Essen mit Freunden, Familie oder einfach alleine.

Gerne bewirten wir Sie.
Es freut sich das Löieteam
Christa und Urs



Unsere Weinempfehlung im Offenausschank:

Weiss: Cuvee Jacqueline 1 dl. Fr. 6.20


John&Mike Favre, St. Pierre-de-Clages VS 75 dl. Fr..43.00
Traubensorte : 80% Chasselas, 20% Sauvignon blanc

Rot: Cuvee Ivan Elias 1 dl. Fr. 7.00

John&Mike Favre, St.Pierre-de-Clages VS 70 dl. Fr. 49.00
Traubensorte : 40% Pinot Noir, 40% Gamay,20% Merlot

Rot: Parlaor D.O. Toro 1 dl. Fr. 6.20

Toro in Castilla-Léon, im Norden Spaniens 75 dl. Fr. 43.00
100% Tinta de Toro, der regionalen Spielart des Temranillo.
Kirsch, rote Früchte, Kaffee, mittengewichtig, vollmundig, mit reife Tanninen, eingebundenem Holz und einem harmonischen Abgang



Winter-Menü:

Emmentaler Salat
mit Käse, Speck und Brotwürfel

Wildkraftbrühe mit Gin und Wachtelei

Gebrautes Eglifilet
Auf Randencarpaccio

Rindsentrecôte „Cafe de Paris“
Hauskroketten
Gemüsestrauß

Dessertvariation Löwen

| | |
|-------------------|-----------|
| Menü Komplet | Fr. 74.00 |
| 4 Gänge nach Wahl | Fr. 66.00 |
| 3 Gänge nach Wahl | Fr. 58.00 |
| 2 Gänge nach Wahl | Fr. 48.50 |
| Nur Hauptgang | Fr. 39.50 |

Kalte Vorspeisen:

Bunter Blattsalat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

Emmentaler Salat

Blattsalat mit Speck, Käse und Brotwürfeli **Fr. 12.50**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Balsamicodressing **Fr. 12.50**

Tartar „Diabolo“

grosse Portion Fr. 27.00

mit Toastbrot und Butter

kleine Portion Fr. 19.50

Warme Vorspeisen:

„Falsche Weinbergschnecken Löwen-Art“

Der Klassiker mit Rindsfiletstücken

statt Schnecken

Fr. 19.00

Aus dem Suppentopf:

Duett von Grüne Erbsensuppe mit HammäFr. 12.00

Weissweinschaumsuppe mit Käsestängel Fr. 9.50

Wildkraftbrühe mit Gin und Wachtelei Fr. 9.50

Mit Cordon-Bleus durch den Winter:

Hausspezialität „Ursus“

Riesencordon-Bleu

mit Spezieller Käsefüllung, Speck und Spiegelei

Santa Claus

mit Datteln, Nüssen und Frischkäse



Rustica

mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse



No Kiss/ „Uis Gschmutzet“

Schinken, Tomaten, Käse und viel Knoblauch



Diabolo

mit Peperoncini, Zwiebel, Tomaten
und Pfefferfrischkäse



Piz Palü

Rohschinken, Bündner Bergkäse
und gebratenen Salsiz



Schweinefleisch Gross 32.50 Fr.

Klein 28.50 Fr.

Kalbfleisch Gross 38.00 Fr.

Klein 32.50 Fr.

Beilagen: Gemüse und
Pommes-Frites, Nudeln, Rösti oder
Hauskroketten.

Hauptgerichte:

Rindsfiletsteak mit Sauce Béarnaise

Hauskroketten

Gemüse

Fr. 44.00

Rindsfiletstreifen an grober Senfsauce

Butternudeln

Gemüse

Fr. 39.50

Kalbsschnitzel Wiener-Art“

Pommes-Frites

Gemüse

Fr. 31.50

Kleinere Portion

Fr. 27.50

Kalbsgeschnetzeltes „St.Urban“

mit Apfelstückli und Calvados

Rösti und Gemüse

Fr. 31.50

Kleinere Portion

Fr. 27.50

Schweinssteak „Löie-Art“

mit Speck, Röstzwiebel und Tomaten

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.00

St. Urbaner Märt-Rösti

Rösti mit Sauerkraut, Schinken
und Käse überbacken

Fr. 22.50

Altbekanntes

Winterteller

Nüsslisalat

mit zwei Panierten Schnitzel

Fr. 24.00

mit einem Paniertem Schnitzel

Fr. 17.00

Bratwurst an Zwiebelsauce und Rösti Fr. 20.00

Wurst Käsesalat mit Rösti

Fr. 18.50

Wurst Käsesalat Einfach

Fr. 12.50

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln

Gemüse

Fr. 24.50

Rindszunge an Kapernsauce

Salzkartoffeln und Gemüse

Fr. 25.50

Käseschnitte

mit Schinken und Spiegelei

Fr. 19.50

Vegetarische Gerichte:

Röstipastetli mit Pilzfüllung
Gemüsekarussell

Fr. 24.00

Gemüseteller mit Hauskroketten

Fr. 23.50

Spezial Gerichte:

Kloster-Pfännli

Schweinsfiletmedaillons auf Butterrösti
mit Pilzsauce und Käse überbacken

Saisongemüse

Fr. 36.00

Kleinere Portion

Fr. 31.00

Klosterpastetli

mit Brätkügeli, Pilzen und Rahmsauce

Natur

Fr. 19.50

mit Pommes-Frites

Fr. 24.00

Gebratene Eglifilets mit Mandeln
Salzkartoffeln und Gemüse

Fr. 31.00