



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Avocado Toast	15.50
Geröstetes Hirtenbrot „Mehrkorn“, Avocadocreme, Zwiebel, Granatapfelkerne	
Egg Benedict	16.50
Pochiertes Ei, Blattspinat, Miso-Hollandaise, Brioche	
mit Speck	+2.00
mit Rauchlachs	+5.00
Bagel Sprossen	
mit Frischkäse, Rauchlachs	16.50
mit Frischkäse, Rüeblilachs	13.50
mit Geisskäse, Honig, Baumnüsse, Birne	13.50
Shakshuka	14.50
Tomaten, Peperoni, pochiertes Ei, Feta	
Hausgemachtes Birchermüesli	11.50
Baumnüsse, saisonale Früchte	
Brunchplättli für 2 Personen	19.50
(inkl. 1 Portion Brot)	
Käse vom JUMIversum, Fleisch & Wurst von Simperl Feigensenf, Gemüse Pickles	
Buttergipfeli mit Konf	7.50
2 Buttergipfeli, 2 Stück Brot, 2erlei Konfitüre, Butter	
Portion Brot mit Butter	5.50
6 Stück	

SÜSSES

Pancakes	13.50
Ahornsirup, Vanillerahm, saisonale Früchte	
Rhabarber Mousse	14.50
Kompott, Hafergüetzli, Piemonteser Haselnussglace	
Tageskuchen	6.50
nach Angebot	
Mit Rahm	+1.50
Kugel Glace	5.50
von der Eiswerkstatt	

BRUNCH MENU

Dr Gmüetläch	31.50
Avocado Toast/ Birchermüesli/ warmes Getränk	
Dr Gönner	38.50
Egg Benedict/ Pancakes/ warmes Getränk/ frischer Saft	
mit Speck	+2.00
mit Rauchlachs	+5.00

FRISCHE SÄFTE

Entgifter	2.5dl	8.00
Ingwer, Apfel, Rübli, Orange, Ananas		
Frischer Orangesaft	2.5dl	6.50

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie Salat	12.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Wassermelonen-Gurken Kaltschale	13.50
Minze, Gurke	
Schweizer Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.	54.00
serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud.	
Mit Bratkartoffeln, Saisongemüse	
Klösterli Rindstatar	
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast	
Vorspeise	25.50
Hauptgang	35.50
mit Brandy, Calvados oder Whisky	+4.00
Tomaten Risotto	30.50
Carnaroli Risotto, Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Feta	

BLÄTERLI

Champagner 1er Cru Blanc de la Montagne Chardonnay Rémi Georgeton Champagne F	1d1	15.00
Champagner 1er Cru Saignée de la Montagne Pinot Noir Rémi Georgeton Champagne F	1d1	16.00
Just Bubbles Chardonnay, Pinot Noir Silou Wines Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH	1d1	13.00
Anima Prosecco Extra Dry DOC 2025 Glera L'Anima di Vergani, Veneto I	1d1	9.50

BLÄTERLI 0,0%

Noughty Organic Sparkling 100% Chardonnay Thomson & Scott London, UK	1d1	10.00
Noughty Organic Sparkling Rosé 100% Tempranillo Thomson & Scott London, UK	1d1	10.00

WEISSWEIN

Païen AOC 2022 Heida Nicolas Zufferey, Cave de Bernunes Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Troublant AOC 2025 Sauvignac Rindisbacher Weinmanufaktur Bern CH	1d1	9.60
Esslinger Chardonnay DAC 2023 Chardonnay Weingut Kusterer Maximilian Kusterer Esslingen, Württemberg D	1d1	9.20
Pinot Grigio DOC 2025 Pinot Grigio Kellerei Eisacktal Chuisa, Südtirol I	1d1	8.80
Testorio DO 2021 Godello, Doña blanco, Vidueño blanco Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	10.00

ROSÉ

Arrache pas L'Aramon IGP 2025 Aramon Domaine des Païssels Babeau-Bouldoux, Saint Chinian F	1d1	8.90
--	------------	-------------

ROTWEIN

Gamay AOC 2024 Gamay Château des Bois Satigny, Genf CH	1d1	8.30
Humagne Rouge Soleil d'Or AOC 2023 Humagne Rouge Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Hauts comme 3 Pommes IGP 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	1d1	8.00
Prellenkirchen Samt&Seide DAC 2022 Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr Prellenkirchen, Carnuntum A	1d1	9.30
La Hoja Crianza DOC 2022 Tempranillo Bodegas Tierra, Fernández Gómez Labastida, Rioja E	1d1	9.00
Eixe DO 2019 Merenzao, Albarello, Negreda Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	11.00

BIER

Klösterli Bier gezapft hell, edel, süffig, naturtrüb	5.5%	3a1/5a1	5.90/9.50
Tram Weizen gezapft Bayrisches Weizenbier, intensives Bananen- und Nelkenaroma, naturtrüb	5.2%	3a1/5a1	5.90/9.50
Bärner Pilsner Herbes süffiges Spezialbier, naturtrüb	4,8%	33c1	7.50
Pale Ale goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcoe hopfengestopft, naturtrüb	5.1%	33c1	7.50
Helles Linie Null Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol	max.0.5%	33c1	7.00
IPA Linie Null Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb	max.0.5%	33c1	7.00

Alle Biere vom Alten Tramdepot

APERITIF

Klösterli-Apero			14.00
Aperol Sprizz / Hugo			13.00
Vermouth bianco	18%	5c1	9.00
Wermut Simpatico Rosso	17%	5c1	9.00
Martinazzi	23%	5c1	9.00
Cynar	17%	5c1	9.00
Averna Amaro Siciliano	29%	5c1	9.00
Pastis Henri Bardouin	45%	2c1	8.50
Matte Negroni	26%	9c1	17.00
Matte Dry Gin	42%	4c1	14.00
Tschin, Käser-Schloss, Elfigen	40%	4c1	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4c1	15.00
Mineral Zusatz			+3.00

ALKOHOLFREI

Jsotta Senza Bianco / Rosso			7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water			+3.00
Virgin Hugo			13.00
Holunderblütensirup			
Noughty Organic Sparkling			
Virgin Aperol			13.00
Jsotta Aperitivo			
Noughty Organic Sparkling Rosé			

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	4.90
Espresso macchiato	5.50
Doppio, Flat white	6.70
Cappuccino	6.20
Caffè latte, Latte macchiato	6.70
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.90
Caffé Freddo (Doppio, Milch, Rohrzucker)	7.70
Heissi Schoggi	5.90
mit Hafermilch	+0.50

TEE

English Breakfast	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine Bio	6.00
Ginger Lemon Bio	6.00
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	6.00
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	6.00
Chai	6.00
Chai Latte	6.70

WASSER

Klösterli-Wasser still in der Flasche*	70cl	7.50
Klösterli-Wasser mit CO2 in der Flasche*	70cl	7.50
Valser classic/ silence	33cl	5.00

...UND CO.

Coca Cola / zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Ginger Beer, Swiss Mountain Spring	20cl	6.00
Chinotto/ Aranciata Rossa/ Limone, Lurisia	27.5cl	6.50
Crodino	17.5cl	7.00
70er Apfelschorle	33cl	6.50
Apfel-Quitten, Bänz	33cl	6.50
Just Juicy White / Rosé	33cl	7.00
Traubensaftschorle, Silou Wines		
Orange Premium, Michel	20cl	5.50
Tomatensaft, Michel	20cl	5.50

HAUSGEMACHTER EISTEE (JE NACH WETTER)

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30cl/70cl	5.50/9.50
serviert mit Orange, Zitrone, Minze		

*Gefiltertes Trinkwasser frisch gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure angereichert direkt vom Zapfhahn.