



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

MENU

Topinambur

Kräutersaitlinge / Nussbutterschaum

Shiitake Brühe

Pilzteigtasche / Frühlingszwiebel Öl

Perlhuhn Suprême

Kartoffelschnitte / Topinamburpüree / Fioretto /
Chili-Jam, Jus

ODER

Seitan-Schmorbraten

Zwetschgen / Butternudeln / Vegi-Jus /
Kalettes / Zwetschgenpüree

Apfelstrudel

Vanillesauce / Rosinen / Rumgel /
Zimtglace

Menu 4 Gang / 3 Gang CHF 89/83

Vegi 4 Gang / 3 Gang CHF 78/72

Weinbegleitung

3 Gang CHF 28

4 Gang CHF 37

VORSPEISEN

Brasserie Salat	12.50	
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles		
Lauch Salat	17.50	
Blutorange, Baumnüsse		
Shiitake Brühe	15.50	
Pilzteigtasche, Frühlingszwiebel Öl		
Topinambur	19.50	
Kräutersaitlinge, Nussbutterschaum		
Felchen Tatar	21.50	
Lauchsalat, Bierrettich, Jalapeño-Vinaigrette, Nori Chip		
Klösterli Rindstatar (70g)	25.50	
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast		
mit Brandy, Calvados oder Whisky		+4.00

HAUPTGÄNGE

Schweizer Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.	54.00
serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud.	
Mit Bratkartoffeln, Saisongemüse	
Klösterli Rindstatar (130g)	35.50
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast	
mit Brandy, Calvados oder Whisky	
	+4.00
Perlhuhn Suprême	45.50
Kartoffelschnitte, Topinamburpüree, Fioretto, Chili-Jam, Jus	
Lago Maggiore Zander	49.50
Venere Reis, Spitzkohl, Chimichurri	
Spinat Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Pinienkerne, Granatapfel, Belper Knolle	
Seitan-Schmorbraten	36.50
Zwetschgen, Butternudeln, Vegi-Jus, Kalettes, Zwetschgenpüree	
Serviettenknödel	34.50
Kalettes, Rübli-Thymian-Honig Sauce, Baumnüsse	

DESSERTS

Blutorangen Panna Cotta	14.50
Blutorangengel, Zitronenpulver, Milchhautchip, Basilikum-Joghurtglace	
Apfelstrudel (geht 12. Minuten)	16.50
Vanillesauce, Rosinen, Rumgel, Zimtglace	
Klösterli Affogato al Café	9.50
Espresso und Vanilleglace	
Zitronenverbene Crème brûlée	8.50
Kugel Glace	5.50
von der Eiswerkstatt	
Kleines Käseplättli mit 3 Sorten	17.50
von JUMI aus Boll	

Zu Käse und Desserts empfehlen wir Ihnen:

Marco Fabio Dulce Spätlese
Bodegas Ontañón, Valles de Sadacia E
0.5dl / 7.50

oder

Seftiger Matur "roter Likörwein"
Rindisbacher Weinmanufaktur, Bern CH
0.5dl / 9.00