



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

MENU

Seeländer Rande & Kürbis
Baumnüsse, Ricottacreme,
Balsamico-Kräutervinaigrette

Onsenei vom Berner Freilandhuhn
Nussbitterschaum, Olivenerde, Croutons

Hirsch Entrecôte
Kürbis-Maroni Strudel,
Rotkabis, Maroni, Pastinake, Preiselbeerjus

ODER

Kürbis-Maroni Strudel
Rotkabis, Maroni, Kräutersaitlinge,
Kürbissauce

Lemon Tarte
Baiser, salted Caramellglace

Menu 4 Gang / 3 Gang CHF 92/86
Vegi 4 Gang / 3 Gang CHF 85/79

Weinbegleitung
3 Gang CHF 28
4 Gang CHF 37

VORSPEISEN

Brasserie Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Seeländer Rande & Kürbis	20.50
Baumnüsse, Ricottacreme, Balsamico-Kräutervinaigrette	
Onsenei vom Berner Freilandhuhn	19.50
Nussbitterschaum, Olivenerde, Croutons	
Hirsch Carpaccio	23.50
Buchenpilze, Tomaten, Parmesan, Misomayonnaise, Brotchips	
Maisschaum Suppe	16.50
Popcorn, Kräuteröl	
Klösterli Rindstatar	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. Dazu servieren wir Cafe de Paris Butter, Bratkartoffeln, Saisongemüse	
Klösterli Rindstatar	35.50
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast mit Brandy, Calvados oder Whisky	
	+4.00
Hirsch Entrecôte	49.50
Kürbis-Maroni Strudel, Rotkabis, Maroni, Pastinake, Preiselbeerjus	
Wildfang Kabeljau	48.50
Kartoffel-Safran Püree, Kohlrabi, Kokosnuss, Bottarga di Muggine	
Pilz Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Kräutersaitlinge, Parmesan mit Berner Trüffel	
	+6.00
Gnocchi & Kürbis	36.50
Kartoffelgnocchi, Hokkaidokürbissauce, Amarettini, Schlossbergkäse	
Kürbis-Maroni Strudel	34.50
Rotkabis, Maroni, Kräutersaitlinge, Kürbissauce	

DESSERTS

Weisswein-Sabayone (Alkohohlaltig) Zwetschgensorbet, Butterstreusel	14.50
Lemon Tarte Baiser, salted Caramellglace	16.50
Klösterli Affogato al Café Espresso und Vanilleglace	9.50
Vanille Crème brûlée	8.50
Kugel Glace von der Eiswerkstatt	5.50
Kleines Käseplättli mit 3 Sorten von JUMI aus Boll	17.50

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