



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Frischkäse Pumpernickel, Kräutersalat	12.50
Avocado Toast Geröstetes Sauerteigbrot, Avocadocreme, Schnittlauch, Zwiebel, Radiesli	15.50
Egg Benedict Pochiertes Ei, Blattspinat, Miso-Hollandaise, Brioche	16.50
Mit Speck	+2.00
Rauchlachs Dill, Meerrettich, Zitrone, Pain Maison	16.50
Granola Bowl Schweizer Joghurt 10% Fett, Granola, saisonale Früchte	12.50
Klösterli Brunchbowl Kichererbsen, Kimchi, Mais, Ei, Frühlingslauch	16.50
Brunchplättli für 2 Personen (inkl. 1 Portion Brot) Käse vom JUMIversum, Trockenfleisch von Simperl Feigensenf, Gemüse Pickles	19.50
Portion Brot mit Butter 6 Stück	6.50

SÜSSES

French Toast	13.50
Ahornsirup, Schlagrahm	
Lauwarmer Schoggi-Kuchen	14.50
Blutorange, Vanille-Rahm, Mohnglace	
Früchtekuchen, Cake, Brownies	6.50
Nach Angebot	
Mit Rahm	+1.50
Kugel Glace	5.50
von der Eiswerkstatt	

BRUNCH MENU

Dr Gmüetläch	31.50
Avocado Toast + Granola Bowl + warmes Getränk	
Dr Gönner	40.50
Rauchlachs + Lauwarmer Schoggi-Kuchen + warmes Getränk + Frischer Saft	

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie-Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
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	
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast	
Vorspeise	25.50
Hauptgang	35.50
mit Brandy, Calvados oder Whisky	+4.00
Randenrisotto	32.50
Tessiner Bio-Carnaroli Risotto, Baumnüsse, Belper Knolle	

BLÄTERLI

Champagner 1er Cru 1d1 15.00
Blanc de la Montagne
Chardonnay
Rémi Georgeton
Champagne F

Champagner 1er Cru 1d1 16.00
Saignée de la Montagne
Pinot Noir
Rémi Georgeton
Champagne F

Cherubini Blanc de Blancs Brut Nature 1d1 13.50
Chardonnay
Azienda Agricola Cherubini
Lombardei I

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2023 1d1 9.50
Glera
L'Anima di Vergani, Veneto I

WEIN = KEIN 08/15

Matassa Blanc VdP 2018 weiss 1d1 9.80
Grenache blanc, Macabeu
Domaine Matassa
Calce, Roussillon F

Ritual 2019 rot 1d1 10.50
Blaufränkisch
Weingut Naboso
Bratislava, Kleine Karpaten Sk

DRINKS

Bloody Mary		15.00
Vodka, Tomatensaft, Stangensellerie		
Klösterli Aperol		13.00
Lorina, Tonic		
Aperol Sprizz		12.00
Aperol, Prosecco		
Matte Negroni		17.00

FRISCHE SÄFTE

Entgifter	2.5dl	8.00
Ingwer, Apfel, Rübli, Orange, Ananas		
Untertor Boge	2.5dl	8.00
Apfel, Birne, Banane, Orange		
Frischer Orangesaft	2.5dl	6.50

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	4.90
Espresso macchiato	5.50
Cappuccino	6.20
Caffè latte, Latte macchiato, Doppio	6.70
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.90
Heissi Schoggi	5.90

TEE

English Breakfast	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine Bio	6.00
Jasmin „1319“ Bio	6.00
Citronelle - Zitronengras Bio	6.00
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	6.00
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	6.00
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	6.00
Ginger Lemon Bio	6.00
Chai	6.00
Chai Latte	6.70

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise inkl. 8.1% Mwst