



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

MENU

Spargelcreme Suppe

Apfel, Sesamchips

Rüebliatar vom Urrüebli

Chouraven, Frischkäse, Kapern

Schweinshals vom Aaretaler Durooschwein

Tessiner Polenta, Kohlrabi-creme,
Olive, Rosmarinjus

ODER

Gebackener Blumenkohl

Fregola Sarda, Kräutersalat, Lauch

Quarkschaum im Pailleté Feuilletine Mantel

Zitrusgel, Sauerkirsche,
Farina-Bona Glace

Menu 4 Gang / 3 Gang CHF 85/79

Vegi 4 Gang / 3 Gang CHF 78/72

Weinbegleitung

3 Gang CHF 25

4 Gang CHF 34

VORSPEISEN

Brasserie Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Frühlings Salat	20.50
Spinat, hausgemachtes Kimchi, Sojasprossen, Frühlingslauch, Furikake (Japanische Gewürzmischung aus getrocknetem Fisch), Yuzu Vinaigrette	
Siedfleisch Salat	22.50
Radiesli, Schalotten Vinaigrette, Eigelb-Senfcreme	
Rüebli tatar vom Urrüebli	19.50
Chouraven, Frischkäse, Kapern	
Spargelcreme Suppe	16.50
Apfel, Sesamchips	
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
Schweinshals vom Aaretaler Durooschwein	45.50
Tessiner Polenta, Kohlrabi-creme, Olive, Rosmarinjus	
Bremgartner Lachsforelle	47.50
Kartoffelmousseline, Spargel, Miso-Hollandaise, Kaffir-Limettensud	
Bärlauch Risotto	32.50
Tessiner Bio-Carnaroli Risotto, Spargel	
Gebackener Blumenkohl	36.50
Fregola Sarda, Kräutersalat, Lauch	

DESSERTS

Cheesecake-Tartelette Birne, Meringue, Joghurt Glace	16.50
Quarkschaum im Pailleté Feuilletine Mantel Zitrusgel, Schoggiocrumble, Sauerkirsche, Farina-Bona Glace	14.50
Klösterli Affogato al Cafè Espresso und Vanilleglace	9.50
Tonkabohnen 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

Barolo Chinato Nebbiolo
Barale Fratelli, Piemonte I

0.5dl / 12.50