



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Avocado Toast	15.50
Geröstetes Mehrkorn Hirtenbrot, 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, Rübliilachs	13.50
mit Geisskäse, Honig, Baumüsse, Birne	13.50
Shakshuka	14.50
Tomaten, Peperoni, pochiertes Ei, Feta	
Hausgemachtes Birchermüesli	11.50
Walnuss, saisonale Früchte	
Brunchplättli für 2 Personen	19.50
(inkl. 1 Portion Brot)	
Käse vom JUMIversum, Fleisch & Wurst von Simperl Feigensenf, Gemüse Pickles	
Buttergipfeli mit Konfi	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	
Blutorangen Panna Cotta	14.50
Blutorangengel, Zitronenpulver, Milchhautchip, Basilikum-Joghurtglace	
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, Rüebli, 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	
Shiitake Brühe	15.50
Pilzteigtasche, Frühlingszwiebel Öl	
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
Spinat Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Pinienkerne, Granatapfel, Belper Knolle	

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 2024 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

Les Bois de Turretin 1er Cru AOC 2024 1d1 9.60
Sauvignon Blanc
Château des Bois
Saigny, Coteau de Bourdigny CH

Dézaley Grand Cru AOC 2024 1d1 9.50
Chasselas
Domaine de la Bourgeoisie
Rieux, Lavaux CH

Esslinger Chardonnay DAC 2023 1d1 9.20
Chardonnay
Weingut Kusterer
Maximilian Kusterer
Esslingen, Württemberg D

Pinot Grigio DOC 2024 1d1 8.80
Pinot Grigio
Kellerei Eisacktal
Chuisa, Südtirol I

Pousada DO 2022 1d1 10.00
Albariño, Treixadura
Destinos Cruzados
Condado do Teo, Rias Baixas E

Rose

Chiaretta Rosato DOC 2025 1d1 9.50
Merlot
Viticoltore Indipendente Adrien Stevens
Monteggio, Ticino CH

ROTWEIN

Gamay AOC 2024 Gamay Château des Bois Satigny, Genf CH	1d1	8.30
Soleil d'Or Syrah AOC 2023 Syrah Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	1d1	9.50
Malbec AC 2020 Malbec, Merlot Vignobles Arbo Godard, Côtes de Bordeaux F	1d1	9.20
Prellenkirchen Samt&Seide DAC 2022 Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr Prellenkirchen, Carnuntum A	1d1	9.50
La Hoja Crianza DOC 2022 Tempranillo Bodegas Tierra, Fernández Gómez Labastida, Rioja E	1d1	8.90
Eixe DO 2019 Merenzao, Albarello, Negreda Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	11.00

APERITIF

Klösterli-Apero			14.00
Aperol Sprizz / Hugo			13.00
Vermouth bianco	18%	5cl	9.00
Wermut Simpatico Rosso	17%	5cl	9.00
Martinazzi	23%	5cl	9.00
Cynar	17%	5cl	9.00
Averna Amaro Siciliano	29%	5cl	9.00
Pastis Henri Bardouin	45%	2cl	8.50
Matte Negroni	26%	9cl	17.00
Matte Dry Gin	42%	4cl	14.00
Tschin, Käser-Schloss, Eifingen	40%	4cl	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4cl	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
Jasmin „1319“ 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