



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

**Brunch & Blätterli**

## **ZUM STARTEN**

<b>Hummus</b> Granatapfelkerne, Frischkäse, Oliven, Pita	<b>14.50</b>
<b>Avocado Toast</b> Geröstetes Sauerteighbrot, Avocadocreame, Schnittlauch, Zwiebel, Radiesli	<b>15.50</b>
<b>Egg Benedict</b> Pochiertes Ei, Blattspinat, Miso-Hollandaise, Brioche	<b>16.50</b>
<b>Mit Speck</b>	<b>+2.00</b>
<b>Hausgemachter Rueblilachs</b> warmes Focaccia, Frischkäse	<b>13.50</b>
<b>Rauchlachs</b> Dill, Meerrettich, Zitrone, Pain Maison	<b>16.50</b>
<b>Hausgemachtes Birchermüesli</b> Walnuss, saisonale Früchte	<b>11.50</b>
<b>Brunchplättli für 2 Personen</b> (inkl. 1 Portion Brot) Käse vom JUMIversum, Trockenfleisch von Simperl Feigensenf, Gemüse Pickles	<b>19.50</b>
<b>Portion Brot mit Butter</b> 6 Stück	<b>5.50</b>
<b>Buttergipfeli mit Konfi</b> 2 Buttergipfeli, 2 Stück Brot, zweierlei Konfitüre, Butter	<b>7.50</b>

## SÜSSES

<b>French Toast</b> Ahornsirup, Vanille-Rahm	13.50
<b>Knuspriges Schoggimousse</b> Passionsfrucht, Matchaglace	16.50
<b>Tageskuchen</b> nach Angebot	6.50
<b>Mit Rahm</b>	+1.50
<b>Kugel Glace</b> von der Eiswerkstatt	5.50

## BRUNCH MENU

<b>Dr Gmüetläch</b> Avocado Toast / Birchermüesli / warmes Getränk	31.50
<b>Dr Gönner</b> Rauchlachs / French Toast/ warmes Getränk / Frischer Saft	38.50

## FRISCHE SÄFTE

<b>Entgifter</b> Ingwer, Apfel, Rüebli, Orange, Ananas	2.5dl	8.00
<b>Frischer Orangesaft</b>	2.5dl	6.50

## **KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)**

<b>Brasserie Salat</b>	<b>12.50</b>
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
<b>Caramellisierte Rüebli Suppe</b>	<b>14.50</b>
Rüeblichips	
<b>Schweizer Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.</b>	<b>54.00</b>
serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud. Dazu servieren wir Cafe de Paris Butter, Bratkartoffeln, Saisongemüse	
<b>Klösterli Rindstatar</b>	
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast	
<b>Vorspeise</b>	<b>25.50</b>
<b>Hauptgang</b>	<b>35.50</b>
mit Brandy, Calvados oder Whisky	<b>+4.00</b>
<b>Randen Risotto</b>	<b>32.50</b>
Carnaroli Risotto, Ziegenfischkäse, Haselnüsse	

## 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
--	-----	------

## WEIN = KEIN 08/15

Cuvée Marquerite IGP 2023 weiss Macabeu, Muscat d'Alexandria, Muskat Petit Grain Domaine Matassa Calce, Roussillon F	1d1	9.00
--	-----	------

Spölu 2018 rot Welschriesling, Blaufränkisch, Müller-Thurgau Weingut Naboso Bratislava, Kleine Karpaten Sk	1d1	9.70
---	-----	------

## DRINKS

<b>Bloody Mary</b>	<b>15.00</b>
Vodka, Tomatensaft	
<b>Klösterli Aperol</b>	<b>14.00</b>
Lorina, Tonic	
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>13.00</b>
Aperol, Prosecco	
<b>Matte Negroni</b>	<b>17.00</b>

## 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
Caffé Freddo	7.70

## 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