



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

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

SÜSSES

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

BRUNCH MENU

Dr Gmüetläch	31.50
Avocado Toast / Bircher Müesli / warmes Getränk	
Dr Gönner	38.50
Rauchlachs / French Toast / warmes Getränk / Frischer Saft	

FRISCHE SÄFTE

Entgifter	2.5dl	8.00
Ingwer, Apfel, Rüebli, Orange, Ananas		
Frischer Orangensaft	2.5dl	6.50

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie Salat	12.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Caramellisierte Rüebli Suppe	14.50
Rüeblichips	
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
Randen Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Ziegenfischkäse, Haseinüsse	

BLÄTERLI

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

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

Just Bubbles 1dl 13.00
Chardonnay, Pinot Noir
Silou Wines
Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2024 1dl 9.50
Giera
L'Anima di Vergani, Veneto I

WEIN = KEIN 08/15

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

Spolu 2018 rot 1dl 9.70
Weisschriesling, Blaufränkisch, Müller-Thurgau
Weingut Naboso
Bratislava, Kleine Karpaten Sk

DRINKS

Bloody Mary	15.00
Vodka, Tomatensaft	
Klösterli Apero	14.00
Lorina, Tonic	
Aperol Sprizz	13.00
Aperol, Prosecco	
Matte Negroni	17.00

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