



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Hummus Granatapfelkerne, Frischkäse, Oliven, Pita	14.50
Avocado Toast Geröstetes Sauerteighbrot, Avocadocreme, Schnittlauch, Zwiebel, Radiesli	15.50
Egg Benedict Pochiertes Ei, Blattspinat, Miso-Hollandaise, Brioche	16.50
Mit Speck	+2.00
Hausgemachter Rueblilachs warmes Focaccia, Frischkäse	13.50
Rauchlachs Dill, Meerrettich, Zitrone, Pain Maison	16.50
Hausgemachtes Birchermüesli Walnuss, saisonale Früchte	11.50
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	5.50
Buttergipfeli mit Konfi 2 Buttergipfeli, 2 Stück Brot, zweierlei Konfitüre, Butter	7.50

SÜSSES

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

BRUNCH MENU

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

FRISCHE SÄFTE

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

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie Salat	13.50
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, 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

Coume de L'Olla VdP 2019 weiss Macabeu, Muskat Bian Domaine Matassa Calce, Roussillon F	1d1	9.80
Ritual 2019 rot Blaufränkisch Weingut Naboso Bratislava, Kleine Karpaten Sk	1d1	10.50

DRINKS

Bloody Mary	15.00
Vodka, Tomatensaft	
Klösterli Aperol	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

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