



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Avocado Toast	14.50
geröstetes Hirtenbrot „Mehrkorn“, 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, Räubliilachs	13.50
mit Geisskäse, Honig, Baumnüsse, Birne	13.50
Hausgemachtes Bircher muesli	11.50
Baumnüsse, 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	
Marroni Mousse	13.50
Meringue, Zwetschggen, Schokolade	
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 muesli/ 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, Rübli, 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	
Kürbis Suppe	15.50
Kürbiskernen, Thymian Rahm	
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
Pilz Risotto	34.50
Carnaroli Risotto, Mischpilze, Steinpilzchips mit Berner Trüffel	+6.00

BLÄTERLI

La Table Ronde Extra Brut Grand Cru	1d1	16.00
Chardonnay		
Champagne Lancelot-Pienne		
Cramant, Champagne F		

Prémices Rosé Extra Brut	1d1	15.00
Pinot Meunier, Chardonnay		
Champagne Jose Michel & Fils		
Moussy, Champagne F		

Just Bubbles	1d1	13.00
Chardonnay, Pinot Noir		
Silou Wines		
Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH		

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2025	1d1	9.50
Glera		
L'Anima di Vergani, Veneto I		

BLÄTERLI 0,0%

Noughty Organic Sparkling	1d1	10.00
100% Chardonnay		
Thomson & Scott		
London, UK		

Noughty Organic Sparkling Rosé	1d1	10.00
100% Tempranillo		
Thomson & Scott		
London, UK		

WEISSWEIN

Païen AOC 2024 Heida Nicolas Zufferey, Cave de Bernunes Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Fläscher Chardonnay AOC 2025 Chardonnay Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	1d1	10.00
Grüner Veltliner DAC 2025 Grüner Veltliner Weingut Gruber Röschitz Röschitz, Weinviertel Ö	1d1	8.30
La Cerrada Pago de Valdoneje DO 2025 Godello Vinos Valtuille Valtuille de Abajo, Bierzo E	1d1	8.90
Microcósmico Macabeo IGP 2024 Macabeo Bodegas Frontanio Fernando Mora Valdejalón, Aragon E	1d1	8.50

ROSÉ

Umea Rosado DO 2025 Garnacha Bodegas Caudalia Lerga, Navarra E	1d1	7.70
--	------------	-------------

ROTWEIN

Fläscher Pinot Noir AOC 2024 Pinot Noir Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	1d1	9.40
Sealin IGT 2023 Merlot Kopp von der Crone Visini Barbengo, Ticino CH	1d1	9.80
Hauts comme 3 Pommes IGP 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	1d1	8.00
Langhe Nebbiolo DOC 2024 Nebbiolo Produttori del Barbaresco Barbaresco, Piemont I	1d1	9.60
Arrocal Los Colmenares DO 2024 Tinto Fino Bodegas Arrocal Gumiel de Mercado, Ribera del Duero E	1d1	10.00
Botijo Rojo IGP 2021 Garnacha Bodegas Frontanio Fernando Mora Valdejalón, Aragon E	1d1	8.70

BIER

Klösterli Bier gezapft hell, edel, süffig, naturtrüb	5.0%	3d1/5d1	5.90/9.50
Tram Märzen gezapft malzig, bernsteinfarben, naturtrüb	5.3%	3d1/5d1	5.90/9.50
Bärner Pilsner Herbes süffiges Spezialbier, naturtrüb	4,8%	33c1	7.50
Pale Ale goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcoe hopfengestopft, naturtrüb	5.1%	33c1	7.50
Helles Linie Null Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol	max.0.5%	33c1	7.00
IPA Linie Null Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb	max.0.5%	33c1	7.00
Alle Biere vom Alten Tramdepot			

APERITIF

Klösterli-Apero			14.00
Aperol Sprizz			13.00
Martinazzi Sprizz			13.00
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, Elfingen	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 Aperol	13.00
Jsotta Aperitivo	
Noughty Organic Sparkling Rosé	
Virgin Hugo	13.00
Holunderblütensirup	
Noughty Organic Sparkling	

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

Darjeeling	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine 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

WASSER

Klösterli-Wasser still in der Flasche*	70cl	7.50
Klösterli-Wasser mit CO2 in der Flasche*	70cl	7.50
Valser classic/ silence	33cl	5.00

...UND CO.

Coca Cola / zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Ginger Beer, Swiss Mountain Spring	20cl	6.00
Chinotto/ Aranciata Rossa/ Limone, Lurisia	27.5cl	6.50
Crodino	17.5cl	7.00
70er Apfelschorle	33cl	6.50
Apfel-Quitten, Bänz	33cl	6.50
Just Juicy White/ Rosé	33cl	7.00
Traubensaftschorle, Silou Wines		
Orange Premium, Michel	20cl	5.50
Tomatensaft, Michel	20cl	5.50

HAUSGEMACHTER EISTEE (JE NACH WETTER)

Tee „mystique“ leicht gesüsst		
serviert mit Orange, Zitrone, Minze	30cl/70cl	5.50/9.50

*Gefiltertes Trinkwasser frisch gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure angereichert direkt vom Zapfhahn.