



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Hummus Granatapfelkerne, Frischkäse, Oliven, Pita	14.50
Avocado Toast Geröstetes Sauerteigbrot, 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 Simperi 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	13.50
Ahornsirup, Vanille-Rahm	
Weisswein-Sabayone (Alkohohlaltig)	16.50
Zwetschgensorbet, Butterstreusel	
Früchtekuchen, Cake, Brownies	6.50
nach Angebot	
Mit Rahm	+1.50
Kugel Glace	5.50
von der Eiswerkstatt	

BRUNCH MENU

Dr Gmüetläch	31.50
Avocado Toast / Granola Bowl / 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 Orangesaft	2.5dl	6.50

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Maisschaum Suppe	16.50
Popcorn, Kräuteröl	
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
Pilz Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Kräutersaitlinge, Parmesan mit Berner Trüffel	+6.00

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 Vodka, Tomatensaft	15.00
Klösterli Aperol Lorina, Tonic	14.00
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco	13.00
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