



MENU FLEISCH

Forellen Tatar

Buttermilch Dashi, Bierrettich,
Aigenöl, Kräutersalat, Sesamchip

Secreto vom Duroc Schwein

Portweinjus, Kartoffelbalken, Artischoken,
Bärlauch, Frühlingszwiebeln

Matcha Marquise

Himbeeren und Yuzu

Menu 78.00

MENU VEGETARISCH

Ricotta-Bergamottenmousse

Lauch, Kräutersalat

Sellerierondelle mit Miso-Sesamkruste

Miso-Selleriejus, Staudensellerie,
Champignon Wan Tan

Matcha Marquise

Himbeeren und Yuzu

Menu 69.00

VORSPEISEN

Brasserie-Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen und hausgemachten Gemüse Pickles	
Frühlingssalat	17.50
Kichererbsen, Rande, Labneh, Orange, Chicoree, Haselnussdressing	
Kartoffelcremesuppe	16.50
Jalapeñovariation, Kartoffelstroh	
Forellen Tatar	23.50
Buttermilch Dashi, Bierrettich, Aigenöl, Kräutersalat, Sesamchip	
Ricotta-Bergamottenmousse	21.50
Lauch, Kräutersalat	
Klösterli Rindstatar	
serviert mit Butter, Toast und hausgemachten Gemüse Pickles	
Vorspeise	25.50
mit Brandy, Calvados oder Whisky	+4.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

HAUPTSPEISEN

Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g. p.P. 54.00

Entrecôte vom Irischen Black Angus-Rind,
serviert im Kopperpfännli, zubereitet durch Sie
auf dem Rechaud. Dazu servieren wir Saisongemüse
und Kartoffeln.

Klösterli Rindstatar

serviert mit Butter, Toast und hausgemachten
Gemüse Pickles

Hauptgang

mit Brandy, Calvados oder Whisky

35.50

+4.-

Secreto vom Duroc Schwein

Portweinjus, Kartoffelbalken, Artischocken,
Bärlauch, Frühlingszwiebeln

47.50

Gebratener Saibling

Kefir Kokos Beurre Blanc, Chinakohi,
Belugalinsen, Mungosprossen

43.50

Sellerierondelle mit Miso-Sesamkruste

Miso-Selleriejus, Staudensellerie,
Champignon Wan Tan

35.50

Kräuterrisotto

Beiper Knolle, Sonnenblumenkerne

32.50

DESSERTS

Baba au Rhum Mascarpone-Orangencreme	13.50
Matcha Marquise Himbeeren und Yuzu	16.50
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	13.50
Klösterli Affogato al Cafè Espresso und Vanilleglace	9.50
Crème brûlée	8.50
Kugel hausgemachte Glace	5.50
Kleines Käseplättli mit 3 Sorten	17.50

Zu Käse und Desserts empfehlen wir Ihnen:

Sauvignon Blanc Auslese 2016

Weingut Weixelbaum, Kamptal A

oder

Barolo Chinato

Nebbiolo, Barale Fratelli, Piemonte I