



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

**Speisekarte**

# **MENU**

## **Weisser Spargel**

Kräutersaitlinge / Sauce Hollandaise /  
Kräuter-Focaccia Crumble

## **Wassermelonen-Gurken Kaltschale**

Minze / Gurke

## **Perlhuhn Suprême**

Kartoffelschnitte / Blumenkohlpüree / grüner Spargel /  
Chili-Jam, Jus

ODER

## **Gefüllte Zucchettiblüten**

Ratatouille / Taboulié /  
Joghurt-Tahini-Sauce

## **Erdbeer-Mascarpone Espuma**

Financier / Erdbeergel / dunkle Schoggi-glace

Menu 4 Gang / 3 Gang CHF 88/78

Vegi 4 Gang / 3 Gang CHF 78/68

Weinbegleitung

3 Gang CHF 28

4 Gang CHF 37

## VORSPEISEN

<b>Brasserie Salat</b>	12.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
<b>Lauch Salat</b>	16.50
Cherrytomaten, Baumnüsse	
<b>Wassermelonen-Gurken Kaltschale</b>	13.50
Minze, Gurke	
<b>Weisser Spargel</b>	20.50
Kräutersaitlinge, Sauce Hollandaise, Kräuter-Focaccia Crumble	
<b>Felchen Tatar</b>	21.50
Lauchsalat, Bierrettich, Jalapeño-Vinaigrette, Nori Chip	
<b>Klösterli Rindstatar (70g)</b>	25.50
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast mit Brandy, Calvados oder Whisky	
	+4.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Schweizer Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.</b>	<b>54.00</b>
serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud.	
Mit Bratkartoffeln, Saisongemüse	
<b>Klösterli Rindstatar (130g)</b>	<b>35.50</b>
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast	
mit Brandy, Calvados oder Whisky	
	<b>+4.00</b>
<b>Perlhuhn Suprême</b>	<b>45.50</b>
Kartoffelschnitte, Blumenkohlpüree, grüner Spargel, Chili-Jam, Jus	
<b>Zander vom Lago Maggiore</b>	<b>49.50</b>
Venere Reis, Spitzkohl, Chimichurri	

## ÜSI VEGI's

<b>Tomaten Risotto</b>	<b>30.50</b>
Carnaroli Risotto, Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Feta	
<b>Gefüllte Zucchettiblüten</b>	<b>36.50</b>
Ratatouille, Taboulé, Joghurt-Tahini-Sauce	
<b>Malfatti</b>	<b>34.50</b>
Mangold, Rübli-Thymian-Honig Sauce, Pinienkerne	

## DESSERTS

<b>Erdbeer-Mascarpone Espuma</b> Financier, Erdbeergel, dunkle Schoggi-glace	16.50
<b>Rhabarber Mousse</b> Kompott, Hafergüetzli, Piemonteser Haselnuss-glace	14.50
<b>Klösterli Affogato al Café</b> Espresso und Vanilleglace	9.50
<b>Holunderblüten Crème brûlée</b>	8.50
<b>Kugel Glace</b> von der Eiswerkstatt	5.50
<b>Kleines Käseplättli mit 3 Sorten</b> von JUMI aus Boll	17.50

**Zu Käse und Desserts empfehlen wir Ihnen:**

**Just Sweet**

Silou Wines / Tüscherz-Alfermée / Bielersee CH  
0.5dl / 9.00

oder

**Seftiger Matur "roter Likörwein"**

Rindisbacher Weinmanufaktur / Bern CH  
0.5dl / 8.00