



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

Seitan-Schmorbraten

Zwetschgen / Butternudeln / Vegi-Jus /
grüner Spargel / Zwetschgenpüree

Erdbeer-Mascarpone Mousse

Financier / Erbeergel / dunkle Schoggiplacé

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

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

HAUPTGÄNGE

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

ÜSI VEGI's

Tomaten Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Feta	
Seitan-Schmorbraten	36.50
Zwetschgen, Butternudeln, Vegi-Jus, grüner Spargel, Zwetschgenpuée	
Malffati	34.50
Cima di Rapa, Rübli-Thymian-Honig Sauce, Pinienkerne	

DESSERTS

Erdbeer-Mascarpone Mousse Financier, Erbeergel, dunkle Schoggi-glace	16.50
Rhabarber Mousse Kompott, Hafergüetzli, Piemonteser Haselnuss-glace	14.50
Klösterli Affogato al Café Espresso und Vanilleglace	9.50
Zitronenverbene Crème brûlée	8.50
Kugel Glace von der Eiswerkstatt	5.50
Kleines Käseplättli mit 3 Sorten 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