



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

MENU

Grillierter Lauch

Kartoffelschaum, getrocknetes Eigelb,
Röstzwiebelsud

Caramellisierte Rüebli Suppe

Rüeblichips

Aaretaler Duroc Schweinskopfbäggli

Polenta Ticino, Bimi, Mandeln,
Portweinjus

ODER

Bunter Blumenkohl

Lila Kartoffelpüree, Blumenkohlpüree, Radisli
Estragonschaum, Butterbrösel

Knuspriges Schoggimousse

Passionsfrucht, Matchaglace

Menu 4 Gang / 3 Gang CHF 89/83

Vegi 4 Gang / 3 Gang CHF 78/72

Weinbegleitung

3 Gang CHF 28

4 Gang CHF 37

VORSPEISEN

Brasserie Salat	12.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Nüssler Salat	18.50
Speck, Ei, Croutons	
Caramellisierte Rüebli Suppe	14.50
Rüeblichips	
Grillierter Lauch	19.50
Kartoffelschaum, getrocknetes Eigelb, Röstzwiebelsud	
Swiss Lachs Tataki im Sesammantel	22.50
Teriyaki, Dashivinaigrette, Ponzugel	
Tagliarini an Trüffelsauce	23.50
Parmesanchips, Berner Tüffel	
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. Dazu servieren wir Cafe de Paris Butter, Bratkartoffeln, Saisongemüse	
Klösterli Rindstatar (130g)	35.50
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Toast mit Brandy, Calvados oder Whisky	
	+4.00
Aaretaler Duroc Schweinskopfbäggli	45.50
Polenta Ticino, Bimi, Mandeln, Portweinjus	
Bremgartner Saibling	49.50
Lila Kartoffelpüree, Wirz, Federkohl, Bitteroangen Beurre blanc	
Randen Risotto	32.50
Carnaroli Risotto, Ziegenfrischkäse, Haselnüsse	
Bunter Blumenkohl	34.50
Lila Kartoffelpüree, Blumenkohlpüree, Radisli Estragonschaum, Butterbrösel	
Hausgemachte Bündner Pizzokel	36.50
Wirz, Federkohl, Schlossbergerkäse Sauce, Salbeichips	

DESSERTS

Mandelküchlein Bratapfelkompot, Mohniglace	14.50
Knuspriges Schoggimousse Passionsfrucht, Matchaglace	16.50
Klösterli Affogato al Café Espresso und Vanilleglace	9.50
Tonkabohnen 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:

Marco Fabio Dulce Spätzle
Bodegas Ontañón, Valles de Sadacia E
0.5dl / 7.50

oder

Seftiger Matur "roter Likörwein"
Rindisbacher Weinmanufaktur, Bern CH
0.5dl / 9.00