



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Brunch & Blätterli

ZUM STARTEN

Frischkäse Pumpernickel, Kräutersalat	12.50
Avocado Toast Geröstetes Sauerteigbrot, Avocadocreme, Schnittlauch, Zwiebel, Radiesli	15.50
Egg Benedict Pochiertes Ei, Blattspinat, Miso-Hollandaise, Brioche Mit Speck	16.50 +2.00
Rauchlachs Dill, Meerrettich, Zitrone, Pain Maison	16.50
Granola Bowl Schweizer Joghurt 10% Fett, Granola, saisonale Früchte	12.50
Klösterli Brunchbowl Kichererbsen, Kimchi, Mais, Ei, Frühlingslauch	16.50
Brunchplättli für 2 Personen (inkl. 1 Portion Brot) Käse vom JUMIversum, Trockenfleisch von Simperl Feigensenf, Gemüse Pickles	19.50
Portion Brot mit Butter 6 Stück	6.50

SÜSSES

French Toast	13.50
Ahornsirup, Vanille-Rahm	
Quarkschaum im Pailleté Feuilletine Mantel	14.50
Zitrusgel, Schoggiocrumble, Sauerkirsche, Farina-Bona Glace	
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	40.50
Rauchlachs / Quarkschaum im Pailleté Feuilletine Mantel / warmes Getränk / Frischer Saft	

KLÖSTERLI KLASSIKER (AB 11:30)

Brasserie-Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Schweizer Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.	54.00
serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud. Dazu servieren wir Café 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
Bärlauch Risotto	32.50
Tessiner Bio-Carnaroli Risotto, Spargel	

BLÄTERLI

Champagner 1er Cru	1d1	15.00
Blanc de la Montagne		
Chardonnay		
Rémi Georgeton		
Champagne F		

Champagner 1er Cru	1d1	16.00
Saignée de la Montagne		
Pinot Noir		
Rémi Georgeton		
Champagne F		

Cherubini Blanc de Blancs Brut Nature	1d1	13.50
Chardonnay		
Azienda Agricola Cherubini		
Lombardei I		

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2023	1d1	9.50
Glera		
L'Anima di Vergani, Veneto I		

WEIN = KEIN 08/15

Matassa Blanc VdP 2018 weiss	1d1	9.80
Grenache blanc, Macabeu		
Domaine Matassa		
Calce, Roussillon F		

Ritual 2019 rot	1d1	10.50
Blaifränkisch		
Weingut Naboso		
Bratislava, Kleine Karpaten Sk		

DRINKS

Bloody Mary	15.00
Vodka, Tomatensaft, Stangensellerie	
Klösterli Aperol	13.00
Lorina, Tonic	
Aperol Sprizz	12.00
Aperol, Prosecco	
Matte Negroni	17.00

FRISCHE SÄFTE

Entgifter	2.5dl	8.00
Ingwer, Apfel, Rüebli, Orange, Ananas		
Untertor Boge	2.5dl	8.00
Apfel, Birne, Banane, Orange		
Frischer Orangesaft	2.5dl	6.50

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
Heissi Schoggi	5.90

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