



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

KLÖSTERLI KLASSIKER

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 Cafe 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
Randenrisotto	32.50
Tessiner Bio-Carnaroli Risotto, Baumnüsse, Belper Knolle	

VORSPEISEN

Nüsslersalat	18.50
Speck, Ei, Croutons	
Balsamico Linsen	20.50
Topinambur, Misohollandaise	
Sellerieschaumsuppe	15.50
Petersilien-Crumble	

HAUPTGÄNGE

Alpstein Ribelmais Pouletschenkelsteak	44.50
Kichererbsen-Gemüsecurry, Naan, Minze-Joghurt	
Walliser Alpen Zander	48.50
Wirz, violette Kartoffeln, Krustentierschaum	
Geschmorter Spitzkohl	36.50
Champignon, Venere Risotto, Trüffelsauce	

DESSERTS

Klösterli`s Tiramisu (Alkoholfaltig) Amaretto-Mascarponeschaum, Kaffeeglace, Biscuit	16.50
Lauwarmer Schoggi-Kuchen Blutorange, Vanille-Rahm, Mohn-glace	14.50
Klösterli Affogato al Cafè 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 Spätlese
Bodegas Ontañón, Valles de Sadacia E

0.5dl / 7.50

oder

Barolo Chinato Nebbiolo
Barale Fratelli, Piemonte I

0.5dl / 12.50

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst