



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

MENU

Randen Carpaccio

Ziegenkäse / Baumnuss /
Honig

Kürbis Suppe

Kürbiskernen / Thymian-Rahm

Duo vom Hirsch

Spätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni /
Birne / Preiselbeeren / Wild Jus

ODER

Nussbraten im Strudelteig

Pastinaken Püree / Sellerie / Haselnuss /
Trüffel Vegi Jus

Tarte Tatin

Boskoop / Caramel Miso Ganache / Sauerrahm Glace

Menu 4 Gang CHF 91 / 3 Gang CHF 81/78

Vegi 4 Gang CHF 74 / 3 Gang CHF 64/61

Weinbegleitung

3 Gang CHF 28

4 Gang CHF 37

VORSPEISEN

Brasserie Salat	12.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Gemüse Pickles	
Nüssler Salat	20.50
Speck, Ei, Croutons	
Kürbis Suppe	15.50
Kürbiskernen, Thymian-Rahm	
Randen Carpaccio	18.50
Ziegenkäse, Baumnuss, Honig	
Hirsch Carpaccio	24.50
Pufferlinge, Kürbis, Brot 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

Duo vom Hirsch 51.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Birne, Preiselbeeren, Wild Jus

Saibling im Mangoldblatt 46.50
Gerste, Fenchel, Beurre Blanc

Capuns 34.50
Speckveloute, Coppa

ÜSI VEGI's

Pilz Risotto 34.50
Carnaroli Risotto, Mischpilze, Steinpilzchips
mit Berner Trüffel +6.00

Nussbraten im Strudelteig 32.50
Pastinaken Püree, Sellerie, Haselnuss
Trüffel Vegi Jus

Gnocchi 32.50
Blauschimmelkäse, Williams Birne, Babyspinat

DESSERTS

Tarte Tatin (dauert 15 Minuten) Boskoop, Caramel Miso Ganache, Sauerrahm Glace	15.50
Marroni Mousse Meringue, Zwetschggen, Schokolade	13.50
Klösterli Affogato al Café Vanilleglace, Espresso	9.50
Colonel Zitronensorbet, Vodka	13.50
Zimt 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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise inkl. 8.1% Mwst