



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Speisekarte

KLÖSTERLI KLASSIKER

Brasserie-Salat	13.50
Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachten Gemüse Pickles und Kresse	
Entrecôte „Café de Klösterli“ 200g.	p.P. 54.00
Entrecôte vom Irischen Black Angus-Rind, serviert im Kupferpfännli, zubereitet durch Sie auf dem Rechaud. Dazu servieren wir Cafe de Paris Butter, gebratene Kartoffeln, Saisongemüse	
Klösterli Rindstatar	
Klassisch mariniert, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter, Briochetoast	
Vorspeise	25.50
Hauptgang	35.50
mit Brandy, Calvados oder Whisky	+4.00
Spinatrisotto	32.50
Bio-Carnaroli Risotto, Spinat, Tomaten, Bergparmesan	

VORSPEISEN

Seeländer Rande & Kürbis	21.50
Rande, Muskatkürbis, Baumnüsse, Ricottacreme, Balsasamico-Kräutervinaigrette	
Gebeizte Forelle aus dem Genfersee	24.50
Fermentierter Weiskabis, Apfel, Sellerie, Ponzu	
Berner Weissweinsuppe	16.50
Croutons, Kräuteröl	

HAUPTGÄNGE

Ossobucco vom Berner Kalb	47.50
Tessiner Polenta, Sellerie, Tomaten, Gremolata, Kalbjus	
Wildfang Kabeljau	46.50
Kartoffelmousseline, Kohlrabi, Beurre Blanc, Panko	
Kartoffel & Pilz	36.50
Kartoffelmousseline, Kräuterseitling, Cipolotte, Bernertrüffel	

DESSERTS

Matcha & Vanille	16.50
Matcha Espuma, Vanilleeis, weisse Schoggi, Yuzu	
Brombeerpannacotta	14.50
Joghurteis, Amaranth, Brombeergeel	
Klösterli Affogato al Cafè	9.50
Espresso und Vanillegiace	
Rosmarin Crème brûlée	8.50
Kugel Glace	5.50
Kleines Käseplättli mit 3 Sorten	17.50

Zu Käse und Desserts empfehlen wir Ihnen:

Sauvignon Blanc Auslese 2016
Weingut Weixelbaum, Kamptal A

oder

Barolo Chinato
Nebbiolo, Barale Fratelli, Piemonte I