

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unser versprechen

**Leidenschaft & Freude am besonderen
Geschmack ist unser Beweggrund.
Neben unseren sorgfältig ausgewählten
italienischen Spitzenprodukten,
entscheiden wir uns ausschliesslich für
frische & saisonale Produkte aus
der Region. Wir sehen es seit 17 Jahren als
Passion & unsere Aufgabe die besten
Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen, zu
verarbeiten & in unseren Betrieben
anzubieten.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

Kaffee

ILLY

mit
Hafermilch
+0.50

Caffè Crema	4.90
Caffè Latte Schale	5.70
Cappuccino	5.70
Caffè Freddo Espresso & Milch, on the Rocks	6.00
Espresso / Ristretto	4.90
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.10
Latte Macchiato	6.90
Chai Latte hausgemacht	7.00
Ovi / Schoggi warm oder kalt	5.50

Tee

Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00
mit Honig	50 cl 9.00

Minze-Tee, frisch gezipft	30 cl 5.50
	50 cl 8.50

Bio-Offentee von der Tee-Zeit aus Weinfeldern	5.50
--	------

- Bergkräutertee
- Früchtetee
- Rooibos Vanille
- Earl Grey
- Grüntee
- Verveine

Teeportion
in der Kanne
1 L - 9.00

Frühstück

TÄGLICH BIS 11.30 UHR

Klein -
aber oho!

Booster Juice frischgepresst, saisonal 20 cl | 7.50

Croissant hausgemacht 2.00
nach unserem Vorbild aus Lyon

Pain au chocolat hausgemacht 3.00
mit Pralinen-Schokoladenfüllung






Kloster-Müesli hausgemacht 6.50
Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola

Kloster-zMorge 19.50
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat,
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Booster Juice

Dom-zMorge 25.00
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Dips, St.Galler Ei,
geräucherter Lachs, Fleisch- & Käseauswahl, Booster Juice
auch vegetarisch möglich

zum Apéro

Apéroportion im Weckglas 6.50

- Oliven 
- Parmesan reggiano
- Teufelshörnli
- halbtrockene Tomaten 
- Crema di Ceci 
- Olivenpesto 
- Guacamole 

Antipasti-Platte 150g | 17.50

eine Auswahl unserer besten Antipasti 250g | 28.50
auch vegetarisch oder vegan möglich

Bistro-Küche

TÄGLICH BIS 18.00 UHR

Quiche vegetarisch oder mit Fleisch 9.50

mit buntem Blattsalat 14.50

Kloster-Käseküchlein 9.50

mit buntem Blattsalat 14.50

Suppe 9.50 | 12.00

saisonal, je nach Tagesangebot

Tagessalat ab 21.50

saisonal wechselnd

Focaccia (Mo-Sa) 11.50

gefüllt mit Fleisch / vegetarisch / vegan

Gulasch-Suppe

Hausgemacht mit Schweizer Rindfleisch

13.00 | 16.50

Caponata

Südtalienisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren
mit Stracciatella

17.50

Lasagne-Salsiccia

Salsiccia-Bolognese (Rind, von der Metzgerei Bechinger St.Georgen, CH),
Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt
mit Menüsalat

21.00

26.00

Parmigiana

Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella
mit Menüsalat

19.00

24.00

Mittagsmenü inkl. Menüsalat

21.00

Dessert

Amaretti

gefüllt mit herzhafter Schokolade

5.50

Brownie / Mohnkuchen

6.50

Süßes im Glas im Kleinformat

5.50

Schokokugel (vegan)

mit Kokosflocken umhüllt

5.50

Cheesecake

unser Klassiker schlechthin

7.50

Chocolate Truffle Cake

je nach Tagesangebot, lasse dich von deinen Augen an der Theke verführen

9.50

Unseren
Eistee zum
mitnehmen
50 cl | 4.00

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

St.Galler Kloster-Eistee Hibiskusblüten	5.50 7.50 13.50
St.Galler Klosterwasser laut oder still	4.50 6.90 11.00
Shorley Möhl (CH)	4.50 6.90 11.00
Citro Goba (CH)	4.50 6.90 11.00

FLASCHE

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.00
Aranciata amara, Heidelbeer, Himbeer, Limone, Grapefruit	
Cola Goba (CH)	33 cl 5.50
Cola zero Goba (CH)	33 cl 5.50
Bitter Lemon Gents (CH)	20 cl 5.50
Ginger Ale Gents (CH)	20 cl 5.50
Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

Bier

OFFEN

Appenzeller Quöllfrisch 4.8 % Vol. 30 cl | 5.00
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten
gebraut. 50 cl | 7.90

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5 % Vol. 30 cl | 5.00
süss / sauer 50 cl | 7.90

AUS DER FLASCHE

Leermond (Appenzell) alkoholfrei 0 % Vol. 33 cl | 5.50
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus
drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei
Leermond gebraut.

Klosterbräu (St.Gallen, Schützengarten) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
Seine Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen,
satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

Oldtimer (Biergarage, St. Gallen) 5 % Vol. 33 cl | 6.50
Kommt amberfarben daher, lieblich im Antrunk, vollmundig & leicht
bitter im Abgang.

Blondine (Biergarage, St. Gallen) 5 % Vol. 33 cl | 6.50
Die kühle Blonde mit weissen Top für eine erfrischende
Dauerbeziehung. Leicht fruchtig, herb trocken.

Pale Ale (Biergarage, St. Gallen) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen als
die Queen.

Gin

AUS ST.GALLEN VON DER DESTILLERIE BRUNNER
ALLE AUCH IN UNSEREM SHOP ERHÄLTlich.

St.Galler Kloster-Gin "FIN" by focacceria 14.00

Ein Hauch St.Gallen Italianità
mit Gents Tonic (CH), Zitronen, Rosmarin, Eis

*Ein Gin, so frisch wie die Meeresbrise an der Amalfiküste. Wacholder, Zitrusnoten, Koriander, Thymian, Ingwer & maritime Kräuter wie Rosmarin betören deinen Gaumen. Eine Geschmackswelle, gekrönt mit würzigen Fichtennadeln.
Mamma mia!*

Bibergin "Winter" 15.50

mit Gents Tonic (CH), Zimtstange, Eis

Edelholzgin "Herbst" 14.50

mit Gents Tonic (CH), Limette, Eis

Lindengin "Sommer" 15.50

mit Gents Tonic (CH), Rosmarin, Limette, Eis

Spirituosen

"Grappa" Henri Grand Marc 2 cl | 8.00

Die Schweizer Antwort auf Grappa.

Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Schweiz, 38.5 % Vol.

Appenzeller Alpenbitter 29 % Vol. 4 cl | 7.50

Apéro

OHNE ALKOHOL

Amicero Spritz 7.50

Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis

Crodino 8.00

der alkoholfreie Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis

Manzoni Spritz 7.50

Beeren-Apéro mit Soda & Eis

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz 13.00

Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis

Campari 8.50

mit Soda, Eis

mit Orangensaft, Eis 10.50

Campari Amalfi 13.00

Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

Lieblings-
getränk

Helga 12.00

mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis

St.Gallen Spritz 13.00

der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine
mit Prosecco, Soda & Eis

Mount Rigi 10.50

der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Bier

Schaumwein

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

Champagne De Saint-Gall

blanc de blanc brut, 1er cru,
Champagne de Saint-Gall

12.00

78.00

Rosé Spumante Brut "Il Vigliacco"

Molinara, Mariano Buglioni, Verona,
Veneto «Bio» 2020

8.50

56.00

Du liebst
es süß?

Moscato d'Asti Cascinetta

Moscato, Vietti, Piemont, DOCG 2019

29.00

57.00

Franciacorta "Brut Cuvée Prestige"

Die italienische Antwort auf Champagner

Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco
Ca' del Bosco, Lombardia, DOCG

39.00

72.00

Wein

WEISS

1 dl | 7.5 dl

Petite Arvine Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2021	8.50 59.00
«Il Disperato» Bianco Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio» 2021	7.30 51.00
Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich «Bio» 2021	7.50 52.00
Gelber Muskateller "Ried Greiner" E. Triebaumer, Burgenland, Österreich «Bio» 2021	7.80 55.00
Riesling Gantenbein, Graubünden, Schweiz «Bio» 2016	154.00
Chardonnay "Gloria" Kollwenz, Burgenland, Österreich «Bio» 2016	92.00
Weissburgunder Riserva Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio» 2018	68.00
Studio del Bianco (Riesling³-Sauvignon, Friulano) Borgo del Tiglio, Friaul, Italien, DOC «Bio» 2013	99.00
2018	111.00
Saumur Blanc "Clos de L'Echelier" Chenin Blanc, Thierry Germain, Loire, Frankreich «Bio» 2015	98.00
Sauvignon Blanc Mandia Vell, Manacor, Mallorca, IGT «Bio» 2020	63.00

Wein

ROSÉ

1 dl | 7.5 dl

Rosato "il Mimo"

7.30 51.00

Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2021

ROT

Ripasso "Il Bugiardo"

8.70 61.00

Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio» 2017

Chianti Classico "Filetta di Lamole"

9.70 68.00

Sangiovese, Fontodi, Toscana, Italien, DOCG «Bio» 2016

Rioja Va!

7.30 51.00

Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado, Spanien, DOCa 2019/2021

Pinot Noir «Tradition»

63.00

Donatsch «Zum Ochsen», Malans, Schweiz, AOC 2018/2019

Lagrein Riserva

74.00

Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio» 2017

Le Pergole Torte

154.00

Sangiovese, Monteverdine, Toscana, Italien, IGT «Bio» 2017/2018

Messorio

Le Macchiole, Toscana, Italien, DOCG 2014

174.00

Brunello di Montalcino

3.75 dl - 39.00

Il Poggione, Toscana Montalcino, Italien, DOCG 2016

7.5 dl - 75.00

Lutzmannsburg "Alte Reben"

118.00

Blaufränkisch, Moric, Burgenland, Österreich «Bio» 2015

Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria Metzgergasse 22
Klosterbistro Klosterhof 6e
Festküche "Kochen & Feiern"
Produktion Haggenstrasse 6

WIL

perron f Bahnhofplatz 6

WELTWEIT

Festlaune "Catering"