

*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

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

# Tee

<b>Frischer Ingwer-Zitronengras Tee</b>	30 cl   6.00
mit Honig	50 cl   9.00
<b>Minze-Tee, frisch gezipft</b>	30 cl   5.50
	50 cl   8.50
<b>Bio-Offentee</b> von der Tee-Zeit aus Weinfeldern	5.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bergkräutertee</li><li>• Früchtetee</li><li>• Rooibos Vanille</li><li>• Earl Grey</li><li>• Grüntee</li><li>• Verveine</li></ul>	

# Frühstück

TÄGLICH BIS 11.30 UHR



Klein -  
aber oho!

<b>Booster Juice</b> frischgepresst, saisonal	20 cl   7.50
<b>Croissant</b> nach unserem Vorbild aus Lyon	2.00
<b>Pain au chocolat</b> mit Pralinen-Schokoladenfüllung	3.00
<b>Kloster-Müesli</b> hausgemacht Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola	6.50
<b>Kloster-zMorge</b> hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat, Käseauswahl, Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Booster Juice	19.50
<b>Dom-zMorge</b> (ab 2 Personen, Preis pro Person) hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Dips, St.Galler Ei, geräucherter Lachs, Fleisch- & Käseauswahl, Booster Juice	25.00

# zum Apéro

## Apéroportion im Weckglas

6.50

- Oliven 
- Parmesan reggiano
- Teufelshörnli
- halbtrocknete Tomaten 

## Antipasti-Platte

eine Auswahl unserer besten Antipasti

*auch vegetarisch oder vegan möglich*

150g | 17.50

250g | 28.50

# Bistro-Küche

TÄGLICH BIS 18.00 UHR

## Quiche vegetarisch oder mit Fleisch

mit buntem Blattsalat

9.50

14.50

## Kloster-Käseküchlein

mit buntem Blattsalat

9.50

14.50

## Suppe

saisonal, je nach Tagesangebot

9.50 | 12.00

## Tagessalat

saisonal wechselnd

ab 21.50

## Focaccia (Mo-Sa)

gefüllt mit Fleisch / vegetarisch / vegan

11.50

## **Caponata**

Südtaliesisches 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 21.00  
mit Menüsalat 26.00

## **Parmigiana**

Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella 19.00  
mit Menüsalat 24.00

**Mittagsmenü** inkl. Menüsalat 21.00

# **Dessert**

**Amaretti** 5.50  
gefüllt mit herzhafter Schokolade

**Brownie / Mohnkuchen** 6.50

**Cheesecake** 7.50  
unser Klassiker schlechthin

**Chocolate Truffle Cake** 9.50  
je nach Tagesangebot, lasse dich von deinen Augen an der Theke verführen

Unseren  
Eistee zum  
mitnehmen  
50 cl | 4.00

# Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

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

## FLASCHE

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Aranciata amara, Heidelbeer, Himbeer, Limone, Grapefruit	
<b>Cola</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Cola zero</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Bitter Lemon</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Ginger Ale</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Tonic</b> 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**  
mit Soda, Eis 8.50  
mit Orangensaft, Eis 10.50

**Campari Amalfi** 13.00  
Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

**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 Spritz** 13.00  
der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Rosé & Mineral

Lieblings-  
getränk

# 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

8.70 61.00

## **"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

## **Weissburgunder Riserva**

Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC "Bio" 2018

68.00

## **Studio del Bianco (Riesling-Sauvignon, Friulano)**

Borgo del Tiglio, Friaul, Italien, DOC "Bio"

2013

99.00

2018

111.00

## **Chardonnay "Gloria"**

Kollwentz, Burgenland, Österreich "Bio" 2016

92.00

## **Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"**

Chenin Blanc, Thierry Germain, Loire, Frankreich "Bio" 2015

98.00

## **Chablis 1er Cru "la Forest"**

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

120.00

## **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!**

7.40 52.00

Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado, Spanien, DOCa 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"