

benvenuti

Plats & Boissons

Chez nous, tout est fait maison.

Cela demande beaucoup de temps,
mais aussi un peu de chance à chaque fois!

notre promesse

La passion et la joie pour le bon goût est notre principale motivation. En plus de nos produits phares italiens, choisis avec le plus grand soin, nous choisissons également des produits exclusivement régionaux, frais et de saison. Depuis 16 ans, chercher, utiliser et offrir les meilleurs produits dans nos restaurants est notre devoir, mais aussi notre désir.

Pour toutes questions sur la composition de nos plats, les allergies ou intolérances alimentaires, nos serveurs et serveuses seront ravi(e)s de vous répondre. Tous les prix sont exprimés en francs suisses (CHF), avec la TVA de 7.7% incluse.

Coffee is always a good idea

ILLY

Avec du lait
d'avoine

+0.50

Caffè Crema	4.90
Caffè Latte café au lait	5.70
Cappuccino	5.70
Caffè Freddo espresso avec du lait et des glaçons	6.00
Espresso / Ristretto	4.90
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.10
Latte Macchiato	6.90
Flat White	7.00
Chai Latte fait maison	7.00
Ovi / Schoggi chaud ou froid	5.50

Happiness is a cup of tea

Thé à la menthe	30 cl 5.50
	50 cl 8.50
Thé gingembre-citronnelle	30 cl 6.00
avec du miel	50 cl 9.00
Thé bio en vrac (Weinfeld, Thurgovie)	5.50
<ul style="list-style-type: none">• Infusion aux herbes de montagne• Thé fruité• Rooibos vanille• Earl Grey• Thé vert• Verveine	

Revigoré(e) pour la journée



TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

Booster Juice jus pressé	20 cl 7.50
Croissant	2.00
Pain au chocolat fourré au chocolat praliné	3.00
Kloster-Müesli fait maison yaourt nature avec compote de fruits & granola	6.50
"Kloster-zMorge" Petit pain & croissant faits maison, Pain au chocolat, beurre appenzellois, confiture maison, plateau de fromages, une boisson chaude et un jus pressé	19.50
"Dom-zMorge" (à partir de 2 personnes, prix par personne) Petit pain & croissant faits maison, pain au chocolat, beurre appenzellois, confiture maison, Dips, Œufs de Saint-Gall, plateau de charcuterie et de fromages, saumon fumé, une boisson chaude et un jus pressé	25.00

Mise en appétit

AVEC NOTRE FOCACCIA FRAICHE

Antipasti portion en pot mason 6.50

- Olives 
- Parmesan reggiano
- Corne du diable
- Tomates semi-séchées 

Antipasti-Plate 150g | 17.50

Une sélection de nos meilleurs antipasti

250g | 28.50

Végétarien ou vegan options possible

Cuisine de bistro

TOUS LES JOURS JUSQU'À 18H00

Lasagne avec Salsiccia

Avec notre Salsiccia maison (boeuf de la boucherie Bechinger St.Georgen, CH),
feuilles de lasagnes faites maison, béchamel
avec salade

21.00

26.00

Parmigiana

Aubergine-Lasagne avec tomate, parmesan & mozzarella
avec salade

19.00

24.00

Quiche végétarien ou avec viande

avec salade

9.50

14.50

Caponata

Ratatouille d'Italie du Sud aux pignons & raisins secs,
avec straciatella

17.50

Kloster-Galettes au fromage

avec salade

9.50

14.50

Soupe maison

change selon la saison

9.50 | 12.00

Bol de salade change selon la saison

début 21.50

Focaccia garnie (Lu-Sa)

végétarien / avec viande / végétalien

11.50

Menu du midi avec salade

21.00

le dessert

Amaretti

fourré de chocolat savoureux

5.50

Brownie / Gâteau au pavot

6.50

Cheesecake

notre classique par excellence

7.50

Chocolat Truffle Cake

selon l'offre du jour, laisse-toi séduire par tes yeux au comptoir

9.50

Notre thé
glacé à
emporter

50 cl | 4.00

Pour se rafraîchir

AU VERRE 3 dl | 5 dl | 10 dl

Thé glacé maison à la fleur d'hibiscus	5.50 7.50 13.50
Eau du monastère pétillante ou plate	4.50 6.90 11.00
Jus de pomme pétillant Möhl (CH)	4.50 6.90 11.00
Limonade Goba (CH)	4.50 6.90 11.00

EN BOUTEILLE

Limonade Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.00
Orange amère, Myrtille, Framboise, citron, pamplemousse	
Cola, Cola Zero Goba (CH),	33 cl 5.50
Ginger Ale, Citron amer, Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

Beer o'clock

BIÈRE OUVERTE

Quöllfrisch «Naturtrüb» en pression 4.8 % Vol. 30 cl | 5.00
Brassée à partir de malt de Pilsner et trois variétés de houblon
différentes, au goût fruité sans oublier ses notes de levure
qui lui apporte du caractère. 50 cl | 7.50

Panaché avec Appenzeller Quöllfrisch 2.5 % Vol. 30 cl | 5.00
sucré / acide 50 cl | 7.50

BIÈRE EN BOUTEILLE

Leermond (Appenzell) Sans alcool 0 % Vol. 33 cl | 5.50
Cette bière sans alcool, corsée et d'un blond foncé,
est brassée chez Leermond à partir de trois malts différents &
deux variétés de houblon.

Klosterbräu (Schützengarten) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
Toute la beauté de cette bière est due à sa mousse crémeuse.
Fines notes maltées et fruitées.

Oldtimer (Biergarage) 5 % Vol. 33 cl | 6.50
Ambrée, moelleuse et savoureuse en bouche avec
un fort arrière goût légèrement amer.

Blondine (Biergarage) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
La blonde fraîche avec un haut blanc pour une relation durable rafraîchissante.
Légèrement fruitée, âpre et sèche.

Pale Ale (Biergarage) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
Typiquement anglais, malté, fruité, fin et a plus de perles que la reine.
Buvez-le avant que quelqu'un d'autre ne le boive.

Ajoute du gin dans ta vie!

St.Galler Kloster-Gin "FIN" by focacceria Avec Gents Tonic (CH), citron, romarin, glaçons	14.00
Gin saint-gallois au tilleul été Avec du Gents Tonic (CH), de la marjolaine, du citron vert et des glaçons	15.50
Gin saint-gallois au bois précieux automne Avec du Gents Tonic (CH), du citron vert et des glaçons	14.50
Gin saint-gallois au biberli hiver Avec du Gents Tonic (CH), un bâton de cannelle et des glaçons	15.50

Petit digestif

Henri Grand Marc Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Suisse, 38.5 % Vol.	2 cl 8.00
Appenzeller Alpenbitter 29 % Vol.	4 cl 7.50

Moment de l'apéro

SANS ALCOOL

Amicero Spritz	7.50
Apéritif gingembre-orange avec soda & glaçons	
Crodino	8.00
Le classique sans alcool de Milan avec oranges & glaçons	
Manzoni Spritz	7.50
Apéritif aux baies avec soda & glaçons	

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz	13.00
Aperol, prosecco, eau pétillante, oranges, glaçons	
Campari	8.50
Limonde, oranges, glaçons	
	avec du jus d'orange 10.50
Campari Amalfi	12.00
Campari, citron amer (CH), pamplemousse, glaçons	
Helga	12.00
Prosecco, eau pétillante, fleur d'hibiscus, glaçons	
St.Gallen Spritz	13.00
L'apéritif à base d'herbes suisses, citronnelle et verveine citronnelle,	
Prosecco avec de la limonade et des glaçons	
Mount Rigì Spritz	10.50
avec Rosé & eau	

Boisson
préférée

Économisez l'eau buvez du champagne !

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

Champagne De Saint-Gall

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

12.00

78.00

Rosé Spumante Brut "Il Vigliacco"

Molinara, Mariano Buglioni, Vérone,
Venise, Italie "Bio" 2020

8.50

56.00

Moscato d'Asti Cascinetta

Moscato, Vietti, Piémont, Italie, DOCG 2019

29.00

57.00

Franciacorta "Brut Cuvée Prestige"

La réponse italienne au champagne.

Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco
Ca'del Bosco, Lombardie, Italie, DOCG

39.00

72.00

Wine not?

BLANC

1 dl | 7.5 dl

Petite Arvine

Cave Ardèvez, Vallaise, Suisse, AOC 2018

8.70 61.00

«Il Disperato» Bianco

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, Italie, IGT "Bio" 2021

7.30 51.00

Grüner Veltliner

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Autriche, "Bio" 2021

7.50 52.00

Grüner Muskateller "Ried Greiner"

E. Triebaumer, Burgenland, Autriche, "Bio" 2021

7.80 55.00

Riesling

Gantenbein, Graubünden, Suisse "Bio" 2016

154.00

Chardonnay "Gloria"

Kollwenz, Burgenland, Autriche, "Bio" 2016

92.00

Weissburgunder Riserva

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

68.00

Studio des Bianco (Riesling-Sauvignon-Friulano)

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

2013

99.00

2018

111.00

Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

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

98.00

Chablis 1er Cru "la Forest"

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

120.00

Sauvignon Blanc

Mandia Vell, Manacor, Mallorca, Espagne, IGT "Bio" 2020

63.00

ROSÉ

Rosato "il Mimo" 7.30 51.00
Antichi Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italie, DOC 2021

ROUGE

Ripasso "Il Bugiardo" 8.70 61.00
Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona,
Italie, IGT "Bio" 2017

Chianti Classico "Filetta di Lamole" 9.70 68.00
Sangiovese, Fontodi, Toscana, Italie, DOCG "Bio" 2016

Rioja Va! 7.40 52.00
Tempranillo, Vinedos de Alfaró, Real Agrado,
Espagne, DOCa 2019/2021

Pinot Noir "Tradition" 63.00
Donatsch «Zum Ochsen», Malans, Suisse, AOC 2018/2019

Lagrein Riserva 74.00
Abtei Muri, Südtirol, Italie, DOC "Bio" 2017

Le Pergole Torte 154.00
Sangiovese, Monteverdine, Toscana, Italie, IGT "Bio" 2017/2018

Messorio 174.00
Le Macchiole, Toscana, Italie, DOCG 2014

Brunello di Montalcino 3.75 dl - 39.00
Il Poggione, Toscana Montalcino, Italie, DOCG 2016 7.5 dl - 75.00

Lutzmannsburg "Alte Reben" 118.00
Blaufränkisch, Moric, Burgenland, Austriche, "Bio" 2015

Tout la famille focacceria en un coup d'oeil

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz

Catering by focacceria - **Festlaune**

Kochen & Feiern by focacceria - **Festküche**