

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 18 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
Flat White	7.00
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
<ul style="list-style-type: none">• Bergkräutertee• Früchtetee• Rooibos Vanille• Earl Grey• Grüntee• Verveine	

Frühstück



TÄGLICH BIS 11.30 UHR

Klein -
aber oho!

Booster Juice frischgepresst, saisonal	20 cl 7.50
Croissant nach unserem Vorbild aus Lyon	2.00
Pain au chocolat mit Pralinen-Schokoladenfüllung	3.00
Kloster-Müesli hausgemacht Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola	6.50
Kloster-zMorge hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat, Käseauswahl, Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Orangensaft	19.50
Dom-zMorge (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
- halbtrocknete Tomaten 

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 saisonal wechselnd ab 21.50

Focaccia (Mo-Sa) 11.50 gefüllt mit Fleisch / vegetarisch / vegan

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

Pastel de Nata 6.50
Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art

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

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!*

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, Frankreich

12.00

78.00

Rosé Spumante Brut "Il Vigliacco"

Molinara, Mariano Buglioni, Verona,
Veneto "Bio" 2021

8.50

56.00

Du liebst
es süß?

Moscato d'Asti Cascinetta

Moscato, Vietti, Piemont, DOCG 2019/2021

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 2022

8.90 62.00

"Il Disperato" Bianco

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT "Bio" 2022

7.30 51.00

Grüner Veltliner

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich "Bio" 2022

7.50 52.00

NEU

Sauvignon Blanc

Gross, Steiermark, Österreich "Bio" 2021/2022

8.20 57.00

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"

Kollwenz, Burgenland, Österreich "Bio" 2016

92.00

Rarität

Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

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

102.00

Chablis 1er Cru "la Forest"

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

145.00

Wein

ROSÉ

1 dl | 7.5 dl

Rosato "il Mimo"

Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2022

7.30 51.00

ROT

Ripasso "Il Bugiardo"

Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni,
Verona, IGT "Bio" 2020

8.80 61.00

NEU

Chianti Classico

Sangiovese, Castellare, Toscana, Italien,
DOCG "Bio" 2018/2020

8.00 56.00

Rioja Va!

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

7.40 52.00

Pinot Noir "Tradition"

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

63.00

Lagrein Riserva

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

74.00

Le Pergole Torte

Sangiovese, Montevertine, Toscana, Italien, IGT "Bio" 2017/2018

154.00

Rarität

Messorio

"Merlot", Le Macchiole, Toscana, Italien, DOCG 2014

174.00

Brunello di Montalcino

Il Poggione, Toscana Montalcino, Italien, DOCG 2016

3.75 dl - 39.00

7.5 dl - 75.00

Lutzmannsburg "Alte Reben"

118.00

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"