

*benvenuti*

# Plats & Boissons

klosterbistro.ch

# **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

<b>Caffè Crema</b>	4.90
<b>Caffè Latte</b> café au lait	5.70
<b>Cappuccino</b>	5.70
<b>Caffè Freddo</b> espresso avec du lait et des glaçons	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> fait maison	7.00
<b>Ovi / Schoggi</b> chaud ou froid	5.50

## Happiness is a cup of tea

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

# Revigoré(e) pour la journée



TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

<b>Booster Juice</b> jus pressé	20 cl   7.50
<b>Croissant</b>	2.00
<b>Pain au chocolat</b> fourré au chocolat praliné	3.00
<b>Kloster-Müesli</b> fait maison yaourt nature avec compote de fruits & granola	6.50
<b>"Kloster-zMorge"</b> Petit pain & croissant faits maison, Pain au chocolat, beurre appenzellois, confiture maison, plateau de fromages, une boisson chaude et un jus pressé	19.50
<b>"Dom-zMorge"</b> (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

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

EN BOUTEILLE

<b>Limonade Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Orange amère, Myrtille, Framboise, citron, pamplemousse	
<b>Cola, Cola Zero</b> Goba (CH),	33 cl   5.50
<b>Ginger Ale, Citron amer, Tonic</b> 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!

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

## Petit digestif

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

# Moment de l'apéro

## SANS ALCOOL

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

## AVEC ALCOOL

<b>Aperol Spritz</b>	13.00
Aperol, prosecco, eau pétillante, oranges, glaçons	
<b>Campari</b>	8.50
Limonde, oranges, glaçons	
	avec du jus d'orange 10.50
<b>Campari Amalfi</b>	12.00
Campari, citron amer (CH), pamplemousse, glaçons	
<b>Helga</b>	12.00
Prosecco, eau pétillante, fleur d'hibiscus, glaçons	
<b>St.Gallen Spritz</b>	13.00
L'apéritif à base d'herbes suisses, citronnelle et verveine citronnelle,	
Prosecco avec de la limonade et des glaçons	
<b>Mount Rigi Spritz</b>	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" 2021

8.50

56.00

## **Moscato d'Asti Cascinetta**

Moscato, Vietti, Piémont, Italie, DOCG 2019/2021

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**

8.90 62.00

Cave Ardèvez, Vallaise, Suisse, AOC 2022

## **«Il Disperato» Bianco**

7.30 51.00

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, Italie, IGT "Bio" 2021/2022

## **Grüner Veltliner**

7.50 52.00

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Autriche, "Bio" 2022

## **Sauvignon Blanc**

8.20 57.00

Gross, Steiermark, Autriche, "Bio" 2021/2022

## **Grüner Muskateller "Ried Greiner"**

7.80 55.00

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

## **Riesling**

154.00

Gantenbein, Graubünden, Suisse "Bio" 2016

## **Chardonnay "Gloria"**

92.00

Kollwenz, Burgenland, Autriche, "Bio" 2016

## **Weissburgunder Riserva**

68.00

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

## **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"**

98.00

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

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

120.00

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

## ROSÉ

**Rosato "il Mimo"** 7.30 51.00  
Antichi Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italie, DOC 2021/2022

## ROUGE

**Ripasso "Il Bugiardo"** 8.70 61.00  
Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona,  
Italie, IGT "Bio" 2020

**Chianti Classico "Filetta di Lamole"** 9.70 68.00  
Sangiovese, Fontodi, Toscana, Italie, DOCG "Bio" 2018

**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 2019

**Lagrein Riserva** 74.00  
Abtei Muri, Südtirol, Italie, DOC "Bio" 2018

**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, Autriche, "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**