

*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 19 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. 8.1% 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 |
| <br>   |      |
| <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 |
| <br>   |              |
| <b>Minze-Tee, frisch gezipft</b>   | 30 cl   5.50 |
|  | 50 cl   8.50 |
| <br>   |              |
| <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 VON 10.00 BIS 11.30 UHR

**Booster Juice** frischgepresst, saisonal 20 cl | 7.50

Klein -  
aber oho!

**Croissant** 2.00  
nach unserem Vorbild aus Lyon

**Pain au chocolat** 3.00  
mit Pralinen-Schokoladenfüllung

**Kloster-Müesli** hausgemacht 7.50  
Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola

**Kloster-zMorge** 19.50  
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat, St.Galler Klosterkäse,  
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Orangensaft


**Dom-zMorge** (ab 2 Personen, Preis pro Person) 29.00  
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat  
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Dips, St.Galler Ei,  
geräucherte Pouletbrust (CH), St. Galler Klosterwurst (CH) &  
St.Galler Klosterkäse, Booster Juice

# zum Apéro

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Apéroportion</b>                              |   | 6.50  |
| • Kloster-Dip                                    |  |       |
| • St.Galler Klosterkäse                          |   | 8.50  |
| • Klosterwurst (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger) |   | 9.50  |
| <b>Kloster-Platte</b>                            |   | 18.00 |
| • Klosterwurst (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger) |   |       |
| • St.Galler Klosterkäse                          |   |       |
| • Saure Gurke                                    |   |       |
| • Kloster-Senf                                   |   |       |
| • Kloster-Dip                                    |   |       |
| • Hausgemachtes Sauerteig-Brot                   |   |       |
| <b>Dom-Platte</b>                                |   | 25.00 |
| • Klosterwurst (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger) |   |       |
| • St.Galler Klosterkäse                          |   |       |
| • Appenzeller Käse                               |   |       |
| • Saure Gurke / Balsamico-Champignons            |   |       |
| • Kloster-Senf                                   |   |       |
| • Kloster-Dip                                    |   |       |
| • Hausgemachtes Kloster-Sauerteig-Brot           |   |       |
| • Zusätzlicher Kloster-Sauerteig-Laib            |   | 4.00  |

## Bistro-Küche

TÄGLICH BIS 18.00 UHR

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>Gerstensuppe</b>                      |  | 9.50   14.50  |
| mit hausgemachtem Kloster-Sauerteig-Brot |   |               |
| <b>Gulaschsuppe</b>                      |   | 14.50   18.00 |
| mit hausgemachtem Kloster-Sauerteig-Brot |   |               |

## Bischof-Tatar vom Schweizer Rind

mit Kloster-Sauerteig-Brot & Appenzeller Butter

26.00 | 36.00

## Klostergarten-Küchlein

mit saisonalem Gemüse



zusätzlich mit einem Marktsalat

10.50

16.50

## Kloster-Käseküchlein

mit Kloster-Käse

zusätzlich mit einem Marktsalat

10.50

16.50

## Dom-Käseküchlein

mit Kloster-Käse & Rauchspeck (CH)

zusätzlich mit einem Marktsalat

11.50

17.50

## Lasagne-Salsiccia

Rinds-Salsiccia-Bolognese (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)

Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt

zusätzlich mit einem Marktsalat

21.00

29.50

## Parmigiana di Melanzane

Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella

zusätzlich mit einem Marktsalat

19.80

26.00

## Gallus-Salat

bunt gemischte Blattsalate an einem Joghurt Dressing

zusätzlich mit geräucherter Pouletbrust (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)

12.00

24.00

## Dessert

### Amaretti

gefüllt mit herzhafter Schokolade

5.50

### Brownie / Mohnkuchen

6.50

### Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art

6.50

### Cheesecake

unser Klassiker schlechthin

7.50

### Chocolate Truffle Cake

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

9.50

15 min  
Backzeit

15 min  
Backzeit

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   7.90   13.80 |
| <b>St.Galler Klosterwasser</b> laut oder still | 4.50   6.90   11.00 |
| <b>Shorley</b> Möhl (CH)                       | 4.80   7.20   11.00 |
| <b>Citro</b> Goba (CH)                         | 4.80   7.20   11.00 |

### FLASCHE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gazosa</b> Tessin (CH)                                | 35 cl   6.50 |
| 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>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

**Misty Cave** (Appenzell) alkoholfrei 0 % Vol. 33 cl | 5.90  
Entdecke das alkoholfreie «Misty Cave» mit dezenter Kalthopfung,  
würzigem Aroma und naturtrübem Charakter.  
Packt dich die Abenteuerlust?

**Klosterbräu** (St.Gallen, Schützengarten) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.90  
Seine Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen,  
satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

**Oldtimer** (Biergarage, St. Gallen) 5 % Vol. 33 cl | 6.90  
Kommt amberfarben daher, lieblich im Antrunk, vollmundig & leicht  
bitter im Abgang.

**Blondine** (Biergarage, St. Gallen) 5 % Vol. 33 cl | 6.90  
Die kühle Blonde mit weissen Top für eine erfrischende  
Dauerbeziehung. Leicht fruchtig, herb trocken.

**Pale Ale** (Biergarage, St. Gallen) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.90  
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 14.50

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** 8.00  
Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis

**Crodino** 7.50  
der alkoholfreie Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis

**Manzoni Spritz** 8.00  
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 11.50

**Campari Amalfi** 13.50  
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 Spritz** 12.50  
der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Rosé & Mineral

# 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

79.00

## **Rosé Spumante Brut "Il Vigliacco"**

Molinara, Mariano Buglioni, Verona,  
Veneto "Bio" 2022

8.50

56.00

## **Moscato d'Asti Cascinetta**

Moscato, Vietti, Piemont, DOCG 2019/2021

8.80

29.00

57.00

## **Vaux Träublein**

Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau,  
Deutschland, "Bio"

7.50

49.00

ALKO-  
HOLFREI

# Wein

WEISS

1 dl | 7.5 dl

NEU

## Riesling<sup>3</sup> Silvaner "Buchberg"

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2022

8.90 62.00

## Petite Arvine

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2022

8.90 62.00

## Gelber Muskateller "Ried Greiner"

E. Triebaumer, Burgenland, Österreich "Bio" 2021

7.80 55.00

## "Il Disperato" Bianco

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

7.50 52.00

## Sauvignon Blanc

Daniel & Monika Marugg, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC 2022

68.00

RARITÄT

## Riesling

Gantenbein, Bündner Herrschaft AOC 2016 "Bio"

154.00

## Completer "Malanserrebe"

Donatsch, Malans, Bündner Herrschaft, AOC 2022 "Bio"

128.00

## Chardonnay

Christian Hermann, Bündner Herrschaft, AOC 2022

85.00

## Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

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

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

7.50 52.00

## ROT

LOKAL

### Pinot Noir "Buchberg"

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2021 / 2022

9.00 63.00

### Fustoquattro

Merlot, Huber Vini, Tessin, DOC 2020 / 2021

8.70 61.00

### Rioja Va!

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

7.50 53.00

### Pinot Noir Reserve

Christian Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC 2021 / 2022

81.00

RARITÄT

### Pinot Noir

Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC "Bio"

148.00

### Syrah

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2021 / 2022

62.00

### "Il Bugiardo" Ripasso Classico Superiore

Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona, IGT "Bio" 2022

62.00

### Le Pergole Torte

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

154.00

### Messorio

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

174.00

# 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"