

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

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 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

Apéroportion		6.50
• Kloster-Dip		
• St.Galler Klosterkäse		8.50
• Klosterwurst (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger)		9.50
Kloster-Platte		18.00
• Klosterwurst (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger)		
• St.Galler Klosterkäse		
• Saure Gurke		
• Kloster-Senf		
• Kloster-Dip		
• Hausgemachtes Sauerteig-Brot		
Dom-Platte		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

Gerstensuppe		9.50 14.50
mit hausgemachtem Kloster-Sauerteig-Brot		
Gulaschsuppe		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

15 min
Backzeit

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

Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt

zusätzlich mit einem Marktsalat

21.00

29.50

Parmigiana di Melanzane

15 min
Backzeit

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

Unseren
Eistee zum
mitnehmen
50 cl | 4.00

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

St.Galler Kloster-Eistee Hibiskusblüten	5.50 7.90 13.80
St.Galler Klosterwasser laut oder still	4.50 6.90 11.00
Shorley Möhl (CH)	4.80 7.20 11.00
Citro Goba (CH)	4.80 7.20 11.00

FLASCHE

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.50
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
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

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

Riesling³ 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, Monteverdine, 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"