

*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 19 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 8.1% incluse.

# Coffee is always a good idea

ILLY

Avec du lait  
d'avoine

+0.50

<b>Caffè Crème</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> espresso avec du lait et une fine couche de mousse	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, fraîchement cueillie</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 (Weinfeldten, Thurgovie)</b>	5.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Infusion aux herbes de montagne</li><li>• Thé aux fruits</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 DE 10H00 À 11H30

<b>Booster Juice</b> fraîchement pressé	20 cl   7.50
<b>Croissant</b> selon la recette de Lyon	2.00
<b>Pain au chocolat</b> fourré au chocolat praliné	3.00
<b>Kloster-Müesli</b> fait maison Yaourt appenzellois avec de la compote de fruits et du granola	7.50
<b>"Kloster-zMorge"</b> Petit pain, croissant, pain au chocolat faits maison, fromage d'abbaye de Saint-Gall, beurre appenzellois, confiture maison et jus d'orange	19.50
<b>"Dom-zMorge"</b> (à partir de 2 personnes, prix par personne) Petit pain, croissant & pain au chocolat faits maison, beurre appenzellois, confiture maison, Dips, oeuf (SG), escalope de poulet fumé (CH), granola, yaourt nature, fruits, saucisse d'abbaye de Saint-Gass (CH), fromage d'abbaye de Saint-Gall et Booster Juice	29.00

# pour l'apéro

## Portion d'apéro

- Dip du monastère 6.50
- Fromage d'abbaye de Saint-Gall 8.50
- Saucisse d'abbaye (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger) 9.50

## Kloster-Platte, le plateau du monastère 18.00

- Saucisse d'abbaye (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger)
- Fromage d'abbaye de Saint-Gall
- Cornichons
- Moutarde du monastère
- Dip du monastère
- Pain au levain fait maison

## Dom-Platte, le plateau de la cathédrale 25.00

- Saucisse d'abbaye (Bauern-Schüblig; CH / Bechinger)
  - Fromage d'abbaye de Saint-Gall
  - Fromage appenzellois
  - Cornichons / champignons au vinaigre balsamique
  - Moutarde du monastère
  - Dip du monastère
  - Pain au levain du monastère fait maison
- 
- Supplément miches de pain au levain du monastère 4.00

## Cuisine de bistro

EN HIVER JUSQU'À 18H00

EN ÉTÉ JUSQU'À 19H00

### Soupe d'orge des Grisons

avec du pain au levain fait maison du monastère 9.50 | 14.50

### Soupe de goulache

avec du pain au levain fait maison du monastère 14.50 | 18.00

**Bischof-Tatar, le tartare de l'évêque au boeuf suisse**  
avec du pain au levain du monastère & du beurre appenzellois 26.00 | 36.00

**Klostergarten-Küchlein, quiche du jardin abbatial**  
avec du fromage abbatial 10.50  
supplément salade mêlée de saison 16.50

**Kloster-Käseküchlein, quiche au fromage du monastère**  
avec du fromage abbatial 10.50  
supplément salade mêlée de saison 16.50

**Dom-Käseküchlein, quiche au fromage de la cathédrale**  
avec du fromage abbatial 11.50  
supplément salade mêlée de saison 18.00

**Lasagne-Salsiccia**  
bolognaise de salsiccia au boeuf (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)  
béchamel, feuille de lasagne de notre atelier de pâte 29.50  
supplément salade mêlée de saison 36.00

**Parmigiana di Melanzane**  
gratin sicilien d'aubergines, tomates, parmesan & mozzarella 26.00  
supplément salade mêlée de saison 32.50

**Gallus-Salat**  
salade composée avec une sauce au yaourt 12.00  
supplément escalope de poulet fumée (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) 24.00

## le dessert

**Amaretti** 5.50  
fourré de chocolat gourmand

**Brownie / Gâteau au pavot** 6.50

**Pastel de Nata** 6.50  
Tartelette de pâte feuilletée selon la recette portugaise

**Cheesecake** 7.50  
tout bonnement notre grand classique

**Gâteau à la truffe au chocolat** 9.50  
selon la suggestion du jour  
selon l'offre du jour, laisse-toi séduire par tes yeux au comptoir

Notre thé  
glacé à  
emporter

50 cl | 4.00

## Boissons

AU VERRE 3 dl | 5 dl | 10 dl

<b>Thé glacé maison</b> à la fleur d'hibiscus	5.50   7.90   13.80
<b>Eau du monastère</b> pétillante ou plate	4.50   6.90   11.00
<b>Jus de pomme pétillant</b> Möhl (CH)	4.80   7.20   11.00
<b>Limonade</b> Goba (CH)	4.80   7.20   11.00

EN BOUTEILLE

<b>Limonade Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.50
Orange amère, Myrtille, Framboise, citron, pamplemousse, mandarin	
<b>Cola</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Cola Zero</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> (CH)	33 cl   5.50
<b>Citron amer</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>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 | 7.90

**Panaché avec Appenzeller Quöllfrisch** 2.5 % Vol. 30 cl | 5.00  
sucré / acide 50 cl | 7.90

## BIÈRE EN BOUTEILLE

**Misty Cave** (Appenzell) Sans alcool 0 % Vol. 33 cl | 5.90  
Découvrez la "Misty Cave" sans alcool discrètement houblonnée  
à froid, à l'arôme épicié, naturellement trouble.  
Alors, envie d'aventures?

**Klosterbräu (Schützengarten)** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.90  
Toute la beauté de cette bière est due à sa mousse crémeuse.  
Fines notes maltées et fruitées.

**Oldtimer (Biergarage)** 5 % Vol. 33 cl | 6.90  
Ambrée, moelleuse et savoureuse en bouche avec  
un fort arrière goût légèrement amer.

**Blondine (Biergarage)** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.90  
La blonde fraîche avec un haut blanc pour une relation durable rafraîchissante.  
Légèrement fruitée, âpre et sèche.

**Pilot Pale Ale (Biergarage)** 5.1 % Vol. 33 cl | 6.90  
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

14.50

Avec Gents Tonic (CH), citron, romarin, glaçons

*Un Gin, aussi frais que l'air marin sur la côte amalfitaine. Genévrier, notes de citron, coriandre, thym, gingembre & herbes marines similaires au romarin envoûteront votre palais. Une vague de saveurs, couronné d'un arôme d'aiguilles d'épicéa.*

## Petit digestif

**Henri** Grand Marc

2 cl | 8.00

Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Suisse, 38.5 % Vol.

**Appenzeller Alpenbitter** 29 % Vol.

4 cl | 7.50

# Moment de l'apéro

## SANS ALCOOL

<b>Amicero Spritz</b>	8.00
Apéritif gingembre-orange avec soda & glaçons	
<b>Crodino</b>	7.50
Le classique sans alcool de Milan avec oranges & glaçons	
<b>Manzoni Spritz</b>	8.00
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 11.50
<b>Campari Amalfi</b>	13.50
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>	12.50
la liqueur de citron e cerise de Zoug (CH) avec Rosé & eau	

Boisson  
préférée

# Pétillant et Mousseux

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

79.00

## **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

8.80

29.00

57.00

## **Vaux Träublein**

jus de raisin, de cassis, malt  
Sektmanufaktur château de Vaux, Rheingau,  
Allemagne, "Bio"

7.50

49.00

# Wine not?

BLANC

1 dl | 7.5 dl

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

8.90 62.00

Roman Rutishauser, Saint-Gall, Suisse orientale, AOC 2022

## **Petite Arvine**

8.90 62.00

Cave Ardèvez, Valais, Suisse, AOC 2022

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

7.80 55.00

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

## **"Il Disperato" Bianco**

7.50 52.00

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

## **Sauvignon Blanc**

68.00

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

## **Riesling**

154.00

Gantenbein, Bündner Herrschaft, AOC 2022 "Bio"

## **Completer "Malanserrebe"**

128.00

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

## **Chardonnay**

85.00

Christian Hermann, Bündner Herrschaft, AOC 2022

## **Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"**

102.00

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

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

145.00

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

## ROSÉ

**Rosato "il Mimo"** 7.50 52.00  
Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piémont, Italie, DOC 2022

## ROUGE

**Pinot Noir "Buchberg"** 9.00 63.00  
Roman Rutishauser, Saint-Gall, Suisse orientale, AOC 2021/2022

**Fustoquattro** 8.70 61.00  
Merlot, Huber Vini, Tessin, DOC 2020/2021

**Rioja Va!** 7.50 53.00  
Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado,  
Espagne, DOCa 2021

**Pinot Noir Reserve** 81.00  
Christian Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC 2021 / 2022

**Pinot Noir** 148.00  
Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC "Bio"

**Syrah** 62.00  
Cave Ardèvez, Valais, Suisse, AOC 2021 / 2022

**"Il Bugiardo" Ripasso Classico Superiore** 62.00  
Corvina-Corvinone, Rondella, Mariano Buglioni,  
Vérone, IGT 2022 "Bio"

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

**Messorio** 174.00  
"Merlot", Le Macchiole, Toscane, Italie, DOCG 2014

# Tout la famille focacceria en un coup d'oeil

SAINT-GALL

**focacceria** Metzgergasse 22  
**Klosterbistro** Klosterhof 6e  
**Festküche** "Cuisiner & Fêter"  
Production Haggenstrasse 6

WIL

**perron f** Bahnhofplatz 6

A L'INTERNATIONAL

**Festlaune** "Catering"