

herzlich willkommen

# Essen & Trinken

# Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &  
jedes Mal auch etwas Glück.

Unser Versprechen

## Sommerkarte

**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>                                 | 5.00 |
| <b>Caffè Latte</b> Schale                          | 5.80 |
| <b>Cappuccino</b>                                  | 5.80 |
| <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                | 5.90 |

# 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

MONTAG BIS FREITAG VON 10.00 BIS 11.30 UHR  
SAMSTAG & SONNTAG VON 10.00 BIS 13.30 UHR

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

**Croissant** 2.00  
nach unserem Vorbild aus Lyon

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

Klein -  
aber oho!

**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
- Granola
- Naturejoghurt
- Früchteauswahl
- Appenzeller Butter
- hausgemachte Konfi & Dips
- St.Galler Ei
- geräucherte Pouletbrust (CH)
- St. Galler Klosterwurst
- St.Galler Klosterkäse
- Booster Juice

# zum Apéro

TÄGLICH BIS 18.00 UHR

|   |       |
|---|-------|
| <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 Sauerteig-Brot  |       |
| • Zusätzlicher Hausbrot-Laib  | 4.00  |

# Bistro-Küche

TÄGLICH BIS 15.00 UHR

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Tagessuppe, saisonal</b>                          | 9.50   14.50  |
| mit hausgemachtes Sauerteig-Brot                     |               |
| <b>Linsendal (vegan)</b>                             | 17.50   21.00 |
| mit hausgemachtes Sauerteig-Brot                     |               |
| <b>Tatar vom Schweizer Rind</b>                      |               |
| an einer Sashimimarinade auf einem                   | 24.50   34.00 |
| Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln |               |

## Klostergarten-Küchlein (vegan)

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| mit saisonalem Gemüse | 10.50 |
| mit einem Marktsalat  | 16.50 |

## Kloster-Käseküchlein (vegetarisch)

|                      |       |
|----------------------|-------|
| mit Kloster-Käse     | 10.50 |
| mit einem Marktsalat | 16.50 |

## Dom-Käseküchlein

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| mit Kloster-Käse & Rauchspeck (CH) | 11.50 |
| mit einem Marktsalat               | 17.50 |

15 min  
Backzeit

## Lasagne-Salsiccia

|   |       |
|---|-------|
| Rinds-Salsiccia-Bolognese (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) |       |
| Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt        | 21.00 |
| mit einem Marktsalat  | 27.00 |

15 min  
Backzeit

## Parmigiana di Melanzane (vegetarisch)

|   |       |
|---|-------|
| Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella | 19.80 |
| mit einem Marktsalat  | 25.80 |

## Gallus-Salat

|   |       |
|---|-------|
| bunt gemischte Blattsalate an einem leichten Joghurt Dressing             | 12.00 |
| zusätzlich mit geräucherter Pouletbrust (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) | 24.00 |

## Dessert

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Amaretti</b>                   | 5.50 |
| gefüllt mit herzhafter Schokolade |      |

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Brownie / Mohnkuchen</b> | 6.50 |
|-----------------------------|------|

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Cheesecake</b>           | 7.50 |
| unser Klassiker schlechthin |      |

|  |      |
|--|------|
| <b>Chocolate Truffle Cake</b>  | 9.50 |
| je nach Tagesangebot, lasse dich von deinen Augen an der Theke verführen |      |

|                       |      |
|-----------------------|------|
| <b>Früchtwähe</b>     | 7.50 |
| saisonal, hausgemacht |      |

|  |      |
|--|------|
| <b>Pastel de Nata</b>                                | 6.50 |
| Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art |      |

Nimm's mit:  
Eistee, Pet  
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 | 4.00   5.00   8.00  |
| <b>Shorley</b> Möhl (CH)                       | 4.80   7.20   11.00 |
| <b>Citro</b> Goba (CH)                         | 4.80   7.20   11.00 |

### FLASCHE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Galvanina, "Bio"</b> Rimini (IT)               | 35 cl   6.50 |
| Orange, Blutorange, Mandarine, Grapefruit, Limone |              |
| <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>Bitter Lemon</b> Thomas Henry (DE)             | 20 cl   5.50 |
| <b>Tonic</b> Thomas Henry (DE)                    | 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

**Tenute Collesi Chiara** (Italien) 6 % Vol. 50 cl | 9.50  
Der harmonische & fruchtige Geschmack gibt dem Gaumen ein  
sofortiges Gefühl von Frische, das mit Cidernoten abschliesst.

**Tenute Collesi Rossa** (Italien) 8 % Vol. 50 cl | 9.50  
Unverwechselbarer Charakter mit lang anhaltendem Aroma,  
süßem Geschmack, der mit mineralischen Noten angereichert ist.

**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.

**Pilot Pale Ale** (Biergarage, St. Gallen) 5.1 % Vol. 33 cl | 6.90  
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen als  
die Queen.

zum Teilen

# 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

|   |      |
|---|------|
| <b>Amicero Spritz</b>   | 8.00 |
| Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis   |      |
| <b>Crodino</b>  | 7.50 |
| der alkoholfreie Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis   |      |
| <b>Manzoni Spritz</b>   | 8.00 |
| Beeren-Apéro mit Soda & Eis   |      |
| <b>Vaux Träublein</b>   | 7.00 |
| Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz<br>Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland, "Bio" |      |

## MIT ALKOHOL

|   |       |
|---|-------|
| <b>Aperol Spritz</b>  | 12.00 |
| Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis  |       |
| <b>Campari</b>  | 8.50  |
| mit Soda, Eis   |       |
|   | 11.50 |
| mit Orangensaft, Eis  |       |
| <b>Campari Amalfi</b>   | 12.50 |
| Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis   |       |
| <b>Helga</b>  | 12.00 |
| mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis   |       |
| <b>St.Gallen Spritz</b>   | 12.00 |
| der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine<br>mit Prosecco, Soda & Eis |       |
| <b>Mount Rigi Spritz</b>  | 11.50 |
| 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"

7.00

49.00

ALKO-  
HOLFREI

# Wein

WEISS

1 dl | 7.5 dl

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

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2022

8.90 62.00

## Sauvignon Blanc

Daniel & Monika Marugg, Bündner Herrschaft, AOC 2022

9.80 68.00

## Petite Arvine

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2022

8.90 62.00

SOMMER-  
WEIN

## 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

## Completer "Malanserrebe"

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

128.00

## Chardonnay

Christian Hermann, Bündner Herrschaft, AOC 2022

85.00

## Riesling

Gantenbein, Bündner Herrschaft AOC 2016 "Bio"

154.00

## Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

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

102.00

RARITÄT

## Chablis 1er Cru "la Forest"

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

162.00

# 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

### "Il Bugiardo" Ripasso Classico Superiore

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

8.80 62.00

### Rioja Va!

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

7.50 53.00

RARITÄT

### Pinot Noir Reserve

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

81.00

### Pinot Noir

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

148.00

### Syrah

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2021 / 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, Teamevents & Workshops"  
Produktion Haggenstrasse 6

WIL

**perron f** Bahnhofplatz 6  
(bis Juli 2024)

SCHWEIZWEIT

**Festlaune** "Event & Catering"