

benvenuti

Plats & Boissons

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

Caffè Crème	5.00
Caffè Latte café au lait	5.80
Cappuccino	5.80
Caffè Freddo espresso avec du lait et des glaçons	6.00
Espresso / Ristretto	4.90
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.10
Latte Macchiato	6.90
Flat White espresso avec du lait et une fine couche de mousse	7.00
Chai Latte fait maison	7.00
Ovi / Schoggi chaud ou froid	5.90

Happiness is a cup of tea

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

Revigoré(e) pour la journée

LUNDI À VENDREDI DE 10.00 À 11.30 HEURES
SAMEDI & DIMANCHE DE 10.00 À 13.30 HEURES

Booster Juice fraîchement pressé	20 cl 7.50
Croissant selon la recette de Lyon	2.00
Pain au chocolat fourré au chocolat praliné	3.00
Kloster-Müesli fait maison Yaourt appenzellois avec de la compote de fruits et du granola	7.50
"Kloster-zMorge"	19.50
<ul style="list-style-type: none">• petit pain fait maison• croissant• pain au chocolat• fromage d'abbaye de Saint-Gall• beurre d'Appenzell• confiture maison• jus d'orange	
"Dom-zMorge" (à partir de 2 personnes, prix par personne)	29.00
<ul style="list-style-type: none">• petit pain fait maison• croissant• pain au chocolat• Granola• yogourt nature• choix de fruits• beurre d'Appenzell• confitures & dips maison• œuf de Saint-Gall• poitrine de poulet fumée (CH)• saucisse d'abbaye de Saint-Gall• fromage d'abbaye de Saint-Gall• Booster Juice	

pour l'apéro

TOUS LES JOURS JUSQU'À 18.00 HEURES

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 miche de pain au levain du monastère 4.00

Cuisine de bistro

TOUS LES JOURS JUSQU'À 15.00 HEURES

Soupe du jour, de saison 9.50 | 14.50

avec du pain au levain fait maison du monastère

Linsendal (vegan) 17.50 | 21.00

avec du pain au levain fait maison du monastère

Bischof-Tatar, tartare de l'évêque au bœuf suisse 24.50 | 34.00

à une marinade de sashimis sur un miroir au thé vert et wasabi

avec roquette, oignons & pommes

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	17.50

Lasagne-Salsiccia	
bolognaise de salsiccia au boeuf (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)	
béchamel, feuille de lasagne de notre atelier de pâte	21.00
supplément salade mêlée de saison	27.00

Parmigiana di Melanzane	
gratin sicilien d'aubergines, tomates, parmesan & mozzarella	19.80
supplément salade mêlée de saison	25.80

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
fourné de chocolat gourmand	

Brownie / Gâteau au pavot	6.50
----------------------------------	------

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	

Tarte aux fruits	7.50
de saison, fait maison	

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

Notre thé
glacé à
emporter

50 cl | 4.00

Boissons

AU VERRE 3 dl | 5 dl | 10 dl

Thé glacé maison à la fleur d'hibiscus	5.50 7.90 13.80
Eau du monastère pétillante ou plate	4.00 5.00 8.00
Jus de pomme pétillant Möhl (CH)	4.80 7.20 11.00
Limonade Goba (CH)	4.80 7.20 11.00

EN BOUTEILLE

Galvanina, "Bio" Rimini (IT)	35 cl 6.50
orange, orange sanguine, mandarine, pamplemousse, citron vert	
Cola Goba (CH)	33 cl 5.50
Cola Zero Goba (CH)	33 cl 5.50
Rivella (CH)	33 cl 5.50
Citron amer Thomas Henry (DE)	20 cl 5.50
Tonic Thomas Henry (DE)	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 50 cl | 7.90
différentes, au goût fruité sans oublier ses notes de levure
qui lui apporte du caractère.

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

BIÈRE EN BOUTEILLE

Tenute Collesi Chiara (Italie) 6 % Vol. 50 cl | 9.50
Le goût harmonieux & fruité donne au palais une sensation immédiate
de fraîcheur, qui se termine par des notes de cidre.

Tenute Collesi Rossa (Italie) 8 % Vol. 50 cl | 9.50
Un caractère unique avec un arôme persistant,
goût sucré enrichi de notes minérales.

Misty Cave (Appenzell) Sans alcool 0 % Vol. 33 cl | 5.90
Découvrez la "Misty Cave" sans alcool discrètement houblonnée
à froid, à l'arôme épicé, 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

Amicero Spritz	8.00
Apéritif gingembre-orange avec soda & glaçons	
Crodino	7.50
Le classique sans alcool de Milan avec oranges & glaçons	
Manzoni Spritz	8.00
Apéritif aux baies avec soda & glaçons	
Vaux Träublein	8.00
jus de raisin, de cassis, malt Sektmanufaktur château de Vaux, Rheingau, Allemagne, "Bio"	

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz	12.00
Aperol, prosecco, eau pétillante, oranges, glaçons	
Campari	8.50
Limonde, oranges, glaçons	
	avec du jus d'orange
	11.50
Campari Amalfi	12.50
Campari, citron amer (CH), pamplemousse, glaçons	
Helga	12.00
Prosecco, eau pétillante, fleur d'hibiscus, glaçons	
St.Gallen Spritz	12.00
L'apéritif à base d'herbes suisses, citronnelle et verveine citronnelle, Prosecco avec de la limonade et des glaçons	
Mount Rigi Spritz	11.50
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

Riesling³ Silvaner "Buchberg"

8.90 62.00

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

Sauvignon Blanc

9.80 68.00

Daniel & Monika Marugg, Fläsch, Bündner Herrschaft, 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, Austriche, "Bio" 2021

"Il Disperato" Bianco

7.50 52.00

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

Completer "Malanserrebe"

128.00

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

Chardonnay

85.00

Christian Hermann, Bündner Herrschaft, AOC 2022

Riesling

154.00

Gantenbein, Bündner Herrschaft, AOC 2022 "Bio"

Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

102.00

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

Chablis 1er Cru "la Forest"

162.00

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

"Il Bugiardo" Ripasso Classico Superiore 8.80 62.00
Corvina-Corvinone, Rondella, Mariano Buglioni,
Vérone, IGT 2022 "Bio"

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

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
"Cuisine, fêtes, événements d'équipe & ateliers"
Production Haggenstrasse 6

WIL

perron f Bahnhofplatz 6
(jusqu'en juillet 2024)

A LA SUISSE

Festlaune "Catering"