

herzlich willkommen

Essen & Trinken

klosterbistro.ch

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 20 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	5.00
Caffè Latte Schale	5.80
Cappuccino	5.80
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	5.90

Tee

Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00
mit Honig	50 cl 9.00
Minze-Tee, frisch gezupft	30 cl 5.50
	50 cl 8.50
Bio-Offentee von der Tee-Zeit aus Weinfeldern	5.50
• Bergkräutertee	
• Früchtetee	
• Rooibos Vanille	
• Earl Grey	
• Grüntee	
• Verveine	

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 3.50
mit Pralinen-Schokoladenfüllung

Kloster-Müesli hausgemacht 7.50
Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola

Klein -
aber oho!

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
- Früchte / Beeren
- Appenzeller Butter
- hausgemachte Konfi & Dips
- Avocado
- St.Galler Ei
- geräucherte Pouletbrust (CH)
- St. Galler Klosterwurst
- St.Galler Klosterkäse
- Booster Juice

zum Apéro

Apéroportion

- Kloster-Dip 6.50
- St.Galler Klosterkäse 8.50
- Klosterwurst (vom familieneigenen Biobetrieb aus Degersheim) 9.50

Kloster-Platte

18.00

- Klosterwurst (vom familieneigenen Biobetrieb aus Degersheim)
- St.Galler Klosterkäse
- Saure Gurke
- Kloster-Senf & -Dip
- Hausgemachtes Sauerteig-Brot

Dom-Platte

25.00

- Klosterwurst (vom familieneigenen Biobetrieb aus Degersheim)
- St.Galler Klosterkäse
- Appenzeller Käse
- Saure Gurke / Balsamico-Champignons
- Halbegetrocknete Tomaten
- Kloster-Senf & -Dip
- Hausgemachtes Sauerteig-Brot

- Zusätzlicher Hausbrot-Laib

4.00

Bistro-Küche

Klostergarten-Küchlein

mit saisonalem Gemüse

10.50

mit einem Gartensalat

16.50

Kloster-Käseküchlein (vegetarisch)

mit Kloster-Käse

10.50

mit einem Gartensalat

16.50

Dom-Käseküchlein

mit Kloster-Käse & Rauchspeck (CH)
mit einem Gartensalat

11.50
17.50

Lasagne-Salsiccia

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

29.50
35.50

15min
Backzeit

Parmigiana di Melanzane (vegetarisch)

Sizilianischer Auberginen-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella
mit einem Gartensalat

26.00
32.00

Garten-Salat (vegetarisch)

bunt gemischte Blattsalate an einem leichten Joghurt Dressing
mit geräucherter Pouletbrust (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) & Avocado

11.50
26.00

Dessert

Amaretti

gefüllt mit herzhafter Schokolade

5.50

Brownie / Mohnkuchen

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

Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art

6.50

Eistee, Pet 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	4.00 5.00 8.00
Shorley Möhl (CH)	4.80 7.20 11.00
Citro Goba (CH)	4.80 7.20 11.00

FLASCHE

Galvanina, "Bio" Rimini (IT)	35 cl 6.50
Orange, Blutorange, Mandarine, Grapefruit, Limone	
Cola Goba (CH)	33 cl 5.50
Cola zero Goba (CH)	33 cl 5.50
Rivella (CH)	33 cl 5.50
Bitter Lemon Thomas Henry (DE)	20 cl 5.50
Tonic 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

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 12.00
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis

Campari
mit Soda, Eis 8.50
mit Orangensaft, Eis 11.50

Campari Amalfi 12.50
Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

Helga 12.00
mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis

St.Gallen Spritz 12.00
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine
mit Prosecco, Soda & Eis

Mount Rigi Spritz 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 12.00 79.00
blanc de blanc brut, 1er cru,
Champagne de Saint-Gall, Frankreich

Rosé Spumante Brut "Il Vigliacco" 8.50 56.00
Molinara, Mariano Buglioni, Verona,
Veneto "Bio" 2022

Moscato d'Asti Cascinetta 8.80 29.00 57.00
Moscato, Vietti, Piemont, DOCG 2019/2021

Vaux Träublein 7.50 49.00
Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau,
Deutschland, "Bio"

ALKO-
HOLFREI

Wein

WEISS

	1 dl 7.5 dl
Riesling Silvaner "Buchberg" Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2022	8.90 62.00
Sauvignon Blanc Wolfer, Weinfeld, Thurgau, AOC 2021	9.80 68.00
Petite Arvine Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2022	8.90 62.00
"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
Chablis 1er Cru "la Forest" Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020	162.00

RARITÄT

Wein

ROSÉ

1 dl | 7.5 dl

Rosato "il Mimo"

7.50 52.00

Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2022

ROT

LOKAL

Pinot Noir "Buchberg"

9.00 63.00

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz 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,
Verona, IGT "Bio" 2022

Rioja Va!

7.50 53.00

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

RARITÄT

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, Wallis, Schweiz, AOC 2021 / 2022

Le Pergole Torte

154.00

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

Messorio

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

174.00

Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria
Metzgergasse 22

Klosterbistro
Klosterhof 6e

Festküche & Eventküche
"Kochen, Feiern, Teamevents & Workshops"
Produktion Haggenstrasse 6

SCHWEIZWEIT

Festlaune "Event & Catering"