

*benvenuti*

# Plats & Boissons

klosterbistro.ch

notre promesse

# Chez nous, tout est fait maison.

Cela demande beaucoup de temps,  
mais aussi un peu de chance à chaque fois!

**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



<b>Caffè Crème</b>	5.00
<b>Caffè Latte</b> café au lait	5.80
<b>Cappuccino</b>	5.80
<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	5.90

## Happiness is a cup of tea

<b>Thé gingembre-citronnelle</b>	30 cl   6.00
avec du miel	50 cl   9.00
<b>Thé à la menthe, fraîchement cueilli</b>	30 cl   5.50
	50 cl   8.50
<b>Thé bio en vrac (Weinfeld, 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

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 7.50  
Yaourt appenzellois avec de la compote de fruits et du granola

**"Kloster-zMorge"** 19.50

- 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

- 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

## 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

- **Klostergarten-Küchlein, quiche du jardin abbatial**    
avec des légumes de saison 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 (végétarien) 16.50

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 29.50
- supplément salade mêlée de saison 35.50



## Parmigiana di Melanzane (végétarien)

- gratin sicilien d'aubergines, tomates, parmesan & mozzarella 26.00
- supplément salade mêlée de saison 32.00

## Gallus-Salat (végétarien)

- salade composée avec une sauce au yaourt 11.50
- supplément escalope de poulet fumée (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) 26.00

## le dessert

- **Amaretti**   
fourré de chocolat gourmand 5.50

- **Brownie / Gâteau au pavot**   
6.50

- **Cheesecake**  
tout bonnement notre grand classique 7.50

- **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

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

## 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	4.00   5.00   8.00
<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>Galvanina, "Bio"</b> Rimini (IT)	35 cl   6.50
orange, orange sanguine, mandarine, pamplemousse, citron vert	
<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> Thomas Henry (DE)	20 cl   5.50
<b>Tonic</b> Thomas Henry (DE)	20 cl   5.50

Notre thé  
glacé à  
emporter  
50 cl | 4.00

à partager

## 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

**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

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

sans  
alcool

## Wine not?

BLANC

1 dl | 7.5 dl

### Riesling Silvaner "Buchberg"

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

8.90 62.00

### Sauvignon Blanc

Wolfer, Weinfeld, Thurgau, AOC 2021

9.80 68.00

### Petite Arvine

Cave Ardèvez, Valais, Suisse, AOC 2022

8.90 62.00

### "Il Disperato" Bianco

Garganega, Mariano Buglioni, Vérone, 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 2022 "Bio"

154.00

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

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

102.00

### Chablis 1er Cru "la Forest"

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

162.00

Rarité

## ROSÉ

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

## ROUGE

LOCAL

**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

RARITÉ

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

A LA SUISSE

Festlaune "Catering"