

herzlich willkommen

Essen & Trinken

Im Herzen des Weltkulturerbes

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	5.90
Cappuccino	5.90
Caffè Freddo Espresso & Milch, on the Rocks	6.50
Espresso Martini Espresso, Kalua, Vodka, shaken	13.50
Espresso / Ristretto	4.90
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.10
Flat White	7.00
Latte Macchiato	6.90
Babyccino mit Smarties	1.00
Chai Latte hausgemacht	7.00
Matcha Latte	8.00
Ovi / Schoggi warm oder kalt	5.90

Tee

Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00
mit Toggenburger Bio-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
<ul style="list-style-type: none">• Bergkräutertee• Früchtetee• Rooibos Vanille• Earl Grey• Grüntee• Verveine	

Frühstück

Smoothies

ohne Konserverungs- & Farbstoffe, zuckerfrei

- Berry Passion - Himbeere, Blaubeeren, Passionsfrucht 7.50
- Crazy Carrot - Mango, Papaya, Karotten, Apfel, Zitrone, Ingwer 7.50
- Kiwi Cooler - Melone, Mango, Ananas, Kiwi 7.50

Croissant

hausgemacht, nach original französischem Rezept

- nature 2.80
- mit Schokoladenfüllung 3.80
- mit Pistaziencrème 4.80

Avocado Bread

Dinkelbrot, Avocado, sonnengetrocknete Cherrytomaten,
pochiertes Ei, Kresse

17.50

Hummus Bread

Dinkelbrot, Hummus, sonnengetrocknete Cherrytomaten, Kresse

15.50

Power Bowl

mit griechischem Joghurt, Knusper-Granola, Bio-Honig aus dem Toggenburg

- Berry Passion - Acai, Beeren, Kokos, Bananen 12.50
- Crazy Orange - Kurkuma, Mango, Aprikosen, Birnen, Amarant 12.50
- Cooler Green - Matcha, Kiwi, Feigen, Weintrauben 12.50

Kloster-zMorge

25.50

- Croissant nature
- Avocado Bread
- St.Galler Klosterkäse
- Orangensaft

Dom-zMorge (ab 2 Personen, Preis pro Person)

36.50

- Croissant nature
- Croissant mit Pistaziencrème
- Power Bowl
- Avocado Bread
- St. Galler Klosterwurst & -käse
- Focaccia & Appenzeller Butter
- Smoothie & ein warmes Getränk

zum Apéro

Apéroportion mit Focaccia

- saisonaler Hummus-Dip 6.50
- St.Galler Klosterkäse 8.50
- Klosterwurst (von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen) 9.50
- Halbgetrocknete Tomaten & Balsamico-Champignons, Oliven 6.50

Kloster-Platte

18.00

- Klosterwurst (von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen)
- St.Galler Klosterkäse
- Saure Gurke, Silberzwiebeln
- Kloster-Senf
- saisonaler Hummus-Dip
- Hausgemachtes Focaccia

Dom-Platte

25.00

- Klosterwurst (von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen)
- St.Galler Klosterkäse
- Saure Gurke, Silberzwiebeln
- Halbegetrocknete Tomaten, Balsamico-Champignons, Oliven
- Kloster-Senf
- saisonaler Hummus-Dip
- Hausgemachtes Focaccia

- Zusätzlicher Korb Focaccia

4.00

Bistro-Küche

Kloster-Käseküchlein (vegetarisch)

mit Kloster-Käse

11.50

mit einem Gartensalat

17.50

Dom-Speck-/ Käseküchlein

mit Kloster-Käse & Rauchspeck (CH) 12.50
mit einem Gartensalat 18.50

Lasagne-Salsiccia

15 min
Backzeit

Rinds-Salsiccia-Bolognese (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) 26.00
Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt mit einem Menüsalat 32.00

Parmigiana di Melanzane (vegetarisch)

15 min
Backzeit

Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella 23.00
mit einem Menüsalat 29.00

Garten-Salat

bunt gemischte Blattsalate an einem Balsamico-Dressing 11.50
mit geräucherter Pouletbrust (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) & Avocado 26.00

Dessert

Amaretti

gefüllt mit herzhafter Schokolade 5.50

Brownie / Mohnkuchen

6.50

Cinnamon Rolls

6.50

Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art 6.50

Appenzeller Schlorzifladen

6.50

Torten & mehr aus der Vitrine

Nimm's mit:
Eistee, Pet
50 cl | 4.00

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hausgemachter Hibiskusblüten-Eistee	5.80 8.20 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-Limonade" Rimini (IT)	35 cl 6.50
<ul style="list-style-type: none">• Blutorange• Grapefruit• Mandarine• Orange• Limone	
Cola Goba (CH)	33 cl 5.50
Cola zero Goba (CH)	33 cl 5.50
Rivella (CH)	33 cl 5.50
Bitter Lemon Gents (CH)	20 cl 5.50
ToniC Gents (CH)	20 cl 5.50

Bier

OFFEN

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb 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

Misty Cave (Appenzell) alkoholfrei 0 % Vol. 33 cl | 6.90
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.

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.

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!

ALKO-
HOLFREI

Siegfried Wonderleaf Gin Deutschland 9.50

Gents Tonic (CH), Zitrone, Eis

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	
Virgin Basil Smash	9.00
MIKKS Basil Lime, alkoholfreier Gin, Eis, frischer Basilikum	
Virgin Passion	9.00
MIKKS Passion Lemon, Wasser, Eis, Passionsfrucht, Limette	
Yuzu Lemonade	9.00
MIKKS Yuzu Elder, Soda, Eis, Zitrone	

SPRITZ - MIT ALKOHOL

Aperol Spritz	13.00
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis	
Basil Spritz	13.00
MIKKS Basil Lime, Prosecco. Eis, frischer Basilikum	
Campari Spritz	13.00
Campari, Prosecco. Soda, Eis	
Hugo	13.00
Holunderblütensirup. Prosecco, Soda, Eis, Minze	
Mount Rigi Spritz	12.00
der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Rosé & Mineral	
Negroni Spagliato	15.50
Prosecco, Martini rosso, Campari, Eis	
Passion Spritz	13.00
MIKKS Passion Lemon, Prosecco. Eis, Orange, Passionsfrucht	
St.Galler Spritz	13.00
Marito, Prosecco, Soda, Eis	
Yuzu Spritz	13.00
MIKKS Yuzu Elder, Prosecco. Soda, Eis, Zitrone	

COCKTAILS & LONGDRINKS

Basil Smash	14.00
MIKKS Basil Lime, Gin, Eis, frischer Basilikum	
Bitter Yuzu	14.00
MIKKS Yuzu Elder, Campari, Soda, Eis, Zitrone	
Campari Amalfi	13.00
Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
Campari Orange	13.00
Campari, Orangensaft, Eis	
Campari Soda	9.50
Campari, Soda, Eis	
Espresso Martini	13.50
Espresso, Kalua, Vodka, shaken	
Negroni	15.50
Gin, Martini rosso, Campari, Eis	
Passion Vojito	14.00
MIKKS Yuzu Elder, Campari, Eis, Zitrone	

Schaumwein

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

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

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

ALKO-
HOLFREI

Vaux Träublein 7.00 49.00
Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau,
Deutschland, "Bio"

Franciacorta Ca'del Bosco 39.00 73.00
blanc de blanc brut, 1er cru,
Champagne de Saint-Gall, Frankreich

Champagne De Saint-Gall 79.00
blanc de blanc brut, 1er cru,
Champagne de Saint-Gall, Frankreich

Wein

WEISS

1 dl | 7.5 dl

Riesling Silvaner "Buchberg"

8.90 62.00

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2022

Petite Arvine

8.90 62.00

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2022

"Il Disperato" Bianco

7.50 52.00

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

Räuschling

60.00

Nadine Saxer, Zürich, Schweiz, AOC 2022

Sauvignon Blanc

65.00

Martin Wolfer, Weinfelden, Thurgau, Schweiz, AOC 2021

Chardonnay

85.00

Christian Hermann, Bündner Herrschaft, AOC 2022

Completer "Malanserrebe"

128.00

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

Riesling

154.00

Gantenbein, Bündner Herrschaft AOC 2016 "Bio"

Studio di Bianco

Friulano - Sauv. Blanc - Riesling, Borgo del Tiglio, Friaul, DOC "Bio"

2013

99.00

2018

111.00

Saumur Blanc "Clos de L'Echelier"

102.00

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

Chablis 1er Cru "la Forest"

162.00

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020

RARITÄT

Wein

ROSÉ

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

Rosato "il Mimo" 52.00
Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2022

ROT

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

Rioja Reserva 8.00 56.00
Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado, Spanien,
DOCa 2022

LOKAL

Pinot Noir "Buchberg" 63.00
Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2021 / 2022

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

RARITÄT

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

Syrah 62.00
Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2021 / 2022

Quercegobbe Merlot 69.00
Petra, Toscana, Maremma, IGT

Brunello Il Poggione
"Merlot", Le Macchiole, Toscana, Italien, DOCG 2014 40.00 76.00

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria
Metzgergasse 22

Klosterbistro
Klosterhof 6e

Festküche
"Kochen, Feiern, Teamevents & Workshops"
Manufaktur Haggenstrasse 6

SCHWEIZWEIT

Festlaune "Event & Catering"