

herzlich willkommen

Essen & Trinken

Im Herzen des Weltkulturerbes
dal 2000 da focacceria

klosterbistro.ch

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

Wir verwenden wo immer es geht
regionale und saisonale Produkte aus der Schweiz und/oder Bio-Produkte.

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 21 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 / 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 gezipft	30 cl 5.50
	50 cl 8.50
Bio-Offentee von unserem Lieblingstee aus St. Gallen	5.50
<ul style="list-style-type: none">• Bergkräutertee• Früchtetee• Rooibos Vanille• Earl Grey• Grüntee• Verveine	

Frühstück

Smoothies

ohne Konservierungs- & 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 3.50
- mit Schokoladenfüllung 4.50
- mit Pistaziencrème 4.80

Avocado Bread

vier Scheiben Dinkelbrot (St.Georgen Weder), eine ganze Avocado, sonnengetrocknete Cherrytomaten, zwei pochierte Eier, Kresse

17.50

Hummus Bowl

Dinkelbrot (St.Georgen Weder), Hummus, sonnengetrocknete Cherrytomaten, Kresse

13.50

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 (kleine Portion)
- St.Galler Klosterkäse
- Orangensaft

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

36.50

- Croissant nature
- Croissant mit Schoggicrème
- Power Bowl
- Avocado Bread (kleine Portion)
- 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

Dom-Platte (perfekt zum Teilen) 25.00

- Klosterwurst (von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen)
 - St.Galler Klosterkäse
 - Saure Gurke, Silberzwiebeln
 - Halbgetrocknete Tomaten, Balsamico-Champignons, Oliven
 - Kloster-Senf
 - saisonaler Hummus-Dip
 - Hausgemachtes Focaccia
-
- Zusätzlicher Korb Focaccia 3.00

Kloster-Platte 18.00

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

aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe 16.50 | 18.50

vom Appenzeller Rind, mit Wurzelgemüse & Kartoffeln
dazu hausgemachtes Focaccia

Tagessuppe 10.50 | 13.00

Fragen Sie gerne unser Personal
dazu hausgemachtes Focaccia

Bistro-Küche

Avocado Bread

vier Scheiben Dinkelbrot (St.Georgen Weder), eine ganze Avocado, sonnengetrocknete Cherrytomaten, zwei pochierte Eier, Kresse

17.50

Garten-Salat

bunt gemischte Blattsalate an einem Balsamico-Dressing

11.50

mit geräucherter Pouletbrust (Metzgerei Bechinger, St.Georgen) & Avocado

26.00

Tagessalat-Bowl

12.00

Fragen Sie gerne unser Personal
dazu hausgemachtes Focaccia

Kartoffelsalat-Bowl

12.00

mit Essiggurken, Dijon-Senf verfeinert & hausgemachtes Focaccia

Wurst-Käse-Salat verfeinert mit Essiggurken,

16.50

Frühlingszwiebeln, Blattsalatgarnitur & hausgemachtes Focaccia

Paar Wienerli (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)

mit Senf & Focaccia

9.50

mit Kartoffelsalat

14.50

Dom-Speck-/ Käseküchlein

mit Kloster-Käse & Rauchspeck (CH)

12.50

mit einem Menüsalat

18.50

Kloster-Käseküchlein (vegetarisch)

mit Kloster-Käse (hausgemacht)

11.50

mit einem Menüsalat

17.50

Lasagne-Salsiccia

15 min
backzeit

Rinds-Salsiccia-Bolognese (Metzgerei Bechinger, St.Georgen)

Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt

26.00

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

Dessert

Amaretti 	5.50
gefüllt mit herzhafter Schokolade	
Appenzeller Schlorzifladen	6.50
Bananen-Schokoladen-Muffin   	5.50
Brownie mit Nüssen	6.50
Cinnamon Rolls	6.50
Giolito Glace nach Wahl	
im Becher, deine Gastgeber*innen informieren dich gerne darüber	5.50
Mohnkuchen mit Birnen 	6.50
Pastel de Nata Blätterteigtörtchen	6.50
gefüllt mit Zimt-Vanillecreme, Rezept nach portugiesischer Art	
Torten & mehr aus der Vitrine	nach Angebot

Nimm's mit:
Eistee, Pet
50 cl | 5.00

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 | 5.50
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten
gebraut. 50 cl | 7.90

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5 % Vol. 30 cl | 5.50
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.

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!



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


hausgemachter Amicero Spritz 9.00
Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda, Eis

Berry Lemonade 8.00
MIKKS Berry Lemon, Soda, Eis, Beeren

Crodino 5.50
der alkoholfreie Klassiker aus Milano, Orangen, Eis

Ginger Booster 9.00
MIKKS Ginger Mint, stilles Wasser, Eis, Ingwer, Minze 

Virgin Grapefruit Smash 9.50
MIKKS Grapefruit, alkoholfreier Gin, Eis, Grapefruitschnitz

Virgin Basil Smash 9.50
MIKKS Basil Lime, alkoholfreier Gin, Eis, frischer Basilikum 

Virgin Passion 9.00
MIKKS Passion Lemon, Soda, Eis, Passionsfrucht, Limette 

Yuzu Lemonade 8.00
MIKKS Yuzu Elder, Soda, Eis, Zitrone

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

SPRITZ - MIT ALKOHOL

*Diese Spritz sind auch alkoholfrei möglich

Aperol Spritz	13.00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	
*Basil Spritz	13.00
MIKKS Basil Lime, Prosecco, Soda, Eis, frischer Basilikum	
Campari Spritz	13.00
Campari, Prosecco, Soda, Eis	
Ingwer Spritz "hausgemacht"	13.00
Ingwer-Orangen-Apéro mit Prosecco, Soda, Eis, Ingwer, Minze	
*Grapefruit Spritz	13.00
MIKKS Grapefruit, Prosecco, Soda, Eis, Grapefruitschnitz	
*Hugo	13.00
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Eis, Minze	
Lillet Wildberry	13.00
MIKKS Berry Lemon, Lillet, Soda, Eis, Beeren	
Mount Rigì Spritz	12.00
der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug, Rosé, Soda, Eis	
Negroni Spagliato	15.50
Prosecco, Martini rosso, Campari, Eis	
*Passion Spritz	13.00
MIKKS Passion Lemon, Prosecco, Soda, Eis, Orange, Passionsfrucht	
St.Galler Spritz	13.00
Marito, Prosecco, Soda, Limette, Eis	
*Yuzu Spritz	13.00
MIKKS Yuzu Elder, Prosecco, Soda, Eis, Zitrone	

COCKTAILS & LONGDRINKS

Basil Smash MIKKS Basil Lime, Gin, Eis, frischer Basilikum 	14.00
Berry Vodka sour MIKKS Berry Lemon, Vodka, Soda, Eis, Zitrone	14.00
Bitter Yuzu MIKKS Yuzu Elder, Campari, Soda, Eis, Zitrone	14.00
Campari Amalfi Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	13.00
Campari Orange Campari, Orangensaft, Eis	13.00
Campari Soda Campari, Soda, Eis	9.50
Espresso Martini Espresso, Kahlua, Vodka 	13.50
Grapefruit Margarita MIKKS Grapefruit Lime, Tequila, Eis, Grapefruitschnitz 	15.50
Negroni Gin, Martini Rosso, Campari, Eis	15.50
Passion Vojito MIKKS Passion Lemon, Campari, Eis, Zitrone 	14.00
Rum & Ginger Rosemary Fizz MIKKS Ginger Mint, Rum, Eis, Soda, Rosmarin	14.00

Schaumwein

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

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

29.00

57.00

Vaux Träublein

Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau,
Deutschland, "Bio"

7.50

49.00

Franciacorta Ca'del Bosco

Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco,
Ca'del Bosco, Lombardia, DOCG 2022/2023

39.00

73.00

Champagne De Saint-Gall

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

79.00

ALKO-
HOLFREI

Wein

WEISS

1 dl | 7.5 dl

Riesling Silvaner "Buchberg"

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2024

8.90 62.00

Petite Arvine

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2023

8.90 62.00

"Il Disperato" Bianco

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT 2023 "Bio"

7.50 52.00

APERÖ
LIEBLING

Räuschling

Nadine Saxer, Zürich, Schweiz, AOC 2023

60.00

Sauvignon Blanc

Martin Wolfer, Weinfelden, Thurgau, Schweiz, AOC 2023

65.00

Completer "Malanserrebe"

Donatsch, Malans, Bündner Herrschaft, AOC 2022 / 2023 "Bio"

128.00

Riesling

Gantenbein, Bündner Herrschaft AOC 2016 "Bio"

154.00

Grüner Veltliner "Wösendorfer Hochrain"

Weyder-Malberg, Wachau, Österreich, DAC 2024 "Bio"

90.00

Casò Hirschprunn

Pinot Grigio-Chardonnay, Alois Lageder, Südtirol, Italien Demeter IGT 2021

79.00

Studio di Bianco

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

2013

99.00

2018

111.00

RARITÄT

Chablis 1er Cru "la Forest"

Chardonnay, Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich, OC 2020 / 2021

162.00

Wein

1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl

ROSÉ

Rosato "il Mimo"

7.50

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

LOKAL

Pinot Noir "Buchberg"

63.00

Roman Rutishauser, St.Gallen, Ostschweiz AOC 2021

Pinot Noir Reserve

81.00

Christian Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft, AOC 2022

Pinot Noir

148.00

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

Rioja Reserva

56.00

Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado, Spanien,
DOCa 2019

Syrah

62.00

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2021

RARITÄT

Pinot Noir

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

2016

189.00

2017

148.00

2020

145.00

2021

178.00

Brunello Il Poggione

Sangiovese, il Poggione, Toscana Montalcino,
DOCG 2015 / 2016

2019

76.00

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Unsere regionalen Lieferanten

Fleisch: Metzgerei Bechinger St. Georgen
& Larina AG, Appenzell

Eier: Fusterhof, Appenzell

Honig: Urs Bächler, Toggenburg

Brot: Bäckerei Weder, St. Georgen

Gipfeli: Festküche by focacceria

Antipasti & Salumi by focacceria, Metzgergasse 22

Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria
Metzgergasse 22

Klosterbistro
Klosterhof 6e

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

SCHWEIZWEIT

Festlaune "Event & Catering"
Trauermahl.ch

