

benvenuti

Plats & Boissons

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 16 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 rev(e)s de vous répondre. Tous les prix sont exprimés en francs suisses (CHF), avec la TVA de 7.7% incluse.

Coffee is always a good idea

ILLY

Avec du lait
d'avoine
+0.50

| | |
|--|------|
| Caffè Crema | 4.70 |
| Caffè Latte café au lait | 5.50 |
| Cappuccino | 5.50 |
| Caffè Freddo espresso avec du lait et des glaçons | 6.00 |
| Espresso / Ristretto | 4.50 |
| Espresso Corretto | 7.50 |
| Espresso Doppio | 6.00 |
| Espresso Macchiato | 4.90 |
| Latte Macchiato | 6.00 |
| Chai Latte fait maison | 6.00 |
| Ovi / Schoggi chaud ou froid | 4.90 |

Happiness is a cup of tea

| | |
|--|--------------|
| Thé à la menthe | 30 cl 5.50 |
| | 50 cl 8.50 |
| Thé gingembre-citronnelle | 30 cl 6.00 |
| avec du miel | 50 cl 9.00 |
| Thé bio en vrac (Weinfeld, Thurgovie) | 4.90 |
| <ul style="list-style-type: none">• Infusion aux herbes de montagne• Thé fruité• Rooibos vanille• Earl Grey• Thé vert• Verveine | |

Théière
d'un litre
9.00

Revigoré(e) pour la journée






TOUS LES JOURS

| | |
|---|--------------|
| Booster Juice jus pressé | 20 cl 7.50 |
| Croissant fait maison | 1.50 |
| Pain au chocolat fait maison fourré au chocolat praliné | 2.50 |
| Kloster-Müesli yaourt nature avec compote de fruits & granola | 6.50 |
| "Kloster-zMorge" Petit pain & croissant faits maison, Pain au chocolat, beurre appenzellois, confiture maison, une boisson chaude et un jus pressé | 15.50 |
| "Dom-zMorge" Petit pain & croissant faits maison, pain au chocolat, beurre appenzellois, confiture maison, Dips, Œufs de Saint-Gall, plateau de charcuterie et de fromages, saumon fumé, une boisson chaude et un jus pressé <i>aussi végétarien ou végétalien</i> | 39.00 |

Mise en appétit

AVEC NOTRE FOCACCIA FRAICHE

Antipasti portion en pot mason 6.50

- Olives 
- Parmesan reggiano
- Corne du diable
- Tomates semi-séchées 
- Crema di Ceci 
- Pesto d'olives 
- Guacamole 

Antipasti-Plate 150g | 17.50

Une sélection de nos meilleurs antipasti

Végétarien ou vegan options possible

250g | 28.50

Cuisine de bistro

TOUS LES JOURS JUSQU'À 18H00

Lasagne avec Salsiccia

Avec notre Salsiccia maison (boeuf de la boucherie Bechinger St.Georgen, CH),

feuilles de lasagnes faites maison, béchamel

avec salade 24.50

Parmigiana

Aubergine-Lasagne avec tomate, parmesan & mozzarella

avec salade 22.50

Quiche végétarien ou avec viande 8.50

avec salade 12.50

Caponata

Ratatouille d'Italie du Sud aux pignons & raisins secs,
avec straciatella

16.50

Kloster-Galettes au fromage

avec salade

8.50

12.50

Menu du midi avec salade

17.50

Soupe maison

change selon la saison

de 10.50

Bol de salade change selon la saison

14.50

Focaccia garnie (Lu-Sa)

végétarien / avec viande / végétalien

10.50

le dessert

Amaretti

fourré de chocolat savoureux

5.50

Brownie / Gâteau au pavot

5.50

Douceurs en verre en petit format

4.50

Boule de chocolat végétalien

enrobés de flocons de coco

5.50

Cheesecake

notre classique par excellence

7.50

Chocolat Truffle Cake

selon l'offre du jour, laisse-toi séduire par tes yeux au comptoir

9.50

Notre thé
glacé à
emporter
50 cl | 4.00

Pour se rafraîchir

AU VERRE 3 dl | 5 dl | 10 dl

| | |
|---|---------------------|
| Thé glacé maison à la fleur d'hibiscus | 5.20 6.80 12.50 |
| Eau du monastère pétillante ou plate | 4.20 5.40 8.50 |
| Jus de pomme pétillant Möhl (CH) | 4.50 5.90 9.50 |
| Limonade Goba (CH) | 4.50 5.90 9.50 |

EN BOUTEILLE

| | |
|---|--------------|
| Limonade Gazosa Tessin (CH) | 35 cl 6.00 |
| Orange amère, Myrtille, Framboise, citron, pamplemousse | |
| Cola, Cola Zero Goba (CH), | 33 cl 5.50 |
| Ginger Ale, Citron amer, Tonic Gents (CH) | 20 cl 5.50 |

Beer o'clock

BIÈRE OUVERTE

Quöllfrisch «Naturtrüb» en pression 4.8% Vol. 30 cl | 4.90
Brassée à partir de malt de Pilsner et trois variétés de houblon 50 cl | 7.50
différentes, au goût fruité sans oublier ses notes de levure
qui lui apporte du caractère.

Panaché avec Appenzeller Quöllfrisch 2.5% Vol. 30 cl | 4.90
sucré / acide 50 cl | 7.50

BIÈRE EN BOUTEILLE

Leermond (Appenzell) Sans alcool 0% Vol. 33 cl | 5.50
Cette bière sans alcool, corsée et d'un blond foncé,
est brassée chez Leermond à partir de trois malts différents &
deux variétés de houblon.

Klosterbräu (Schützengarten) 5.2% Vol. 33 cl | 6.00
Toute la beauté de cette bière est due à sa mousse crémeuse.
Fines notes maltées et fruitées.

Oldtimer (Biergarage) 5% Vol. 33 cl | 6.50
Ambrée, moelleuse et savoureuse en bouche avec
un fort arrière goût légèrement amer.

Pale Ale (Biergarage) 5.2% Vol. 33 cl | 6.50
Typiquement anglais, malté, fruité, fin et a plus de perles que la reine.

Ajoute du gin dans ta vie!

| | |
|--|-------|
| St.Galler Kloster-Gin "FIN" by focacceria Avec Gents Tonic (CH), citron, romarin, glaçons | 14.00 |
| Gin saint-gallois au tilleul été Avec du Gents Tonic (CH), de la marjolaine, du citron vert et des glaçons | 15.50 |
| Gin saint-gallois au bois précieux automne Avec du Gents Tonic (CH), du citron vert et des glaçons | 14.50 |
| Gin saint-gallois au biberli hiver Avec du Gents Tonic (CH), un bâton de cannelle et des glaçons | 15.50 |

Petit digestif

| | |
|---|-------------|
| Henri Grand Marc Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Suisse, 38.5 % Vol. | 2 cl 8.00 |
| Appenzeller Alpenbitter 29 % Vol. | 4 cl 7.00 |

Moment de l'apéro

SANS ALCOOL

| | |
|--|------|
| Amicero Spritz Apéritif gingembre-orange avec soda & glaçons | 7.50 |
| Crodino Le classique sans alcool de Milan avec oranges & glaçons | 8.00 |
| Manzoni Spritz Apéritif aux baies avec soda & glaçons | 7.50 |

AVEC ALCOOL

| | |
|--|---------------|
| Aperol Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante, oranges, glaçons | 12.00 |
| Campari Limonde, oranges, glaçons avec du jus d'orange | 8.50 10.50 |
| Campari Amalfi Campari, citron amer (CH), pamplemousse, glaçons | 12.00 |
| Hugo Prosecco, eau pétillante, sirop de sureau, menthe, citron vert, glaçons | 11.00 |
| Marito L'apéritif à base d'herbes suisses, citronnelle et verveine citronnelle, Prosecco avec de la limonade et des glaçons | 12.50 |
| Mount Rigì avec de la bière | 10.50 |

Boisson
préférée

Save water drink champagne!

| | 1 dl | 3.75 dl | 7.5 dl |
|--|-------|---------|--------|
| Champagne De Saint-Gall blanc de blanc brut, 1er cru, Champagne de Saint-Gall | 12.00 | | 70.00 |
| Rosé Spumante Brut «Il Vigliacco» Molinara, Mariano Buglioni, Vérone, Venise «Bio» 2019 | 8.50 | | 56.00 |
| Moscato d'Asti Cascinetta Moscato, Vietti, Piémont, DOCG 2019 | | 30.00 | 58.00 |
| Franciacorta «Brut Cuvée Prestige» <i>La réponse italienne au champagne.</i> Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco Ca' del Bosco, Lombardie, DOCG | | 39.00 | 71.00 |

Wine not?

BLANC

1 dl | 7.5 dl

| | | |
|--|------|-------|
| Petite Arvine Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC 2018 | 8.10 | 57.00 |
| «Il Disperato» Bianco Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio» 2020 | 7.50 | 50.00 |
| Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich «Bio» 2020 | 7.30 | 51.00 |
| Sauvignon Blanc Mandia Vell, Manacor, Mallorca, IGT «Bio» 2019 | 8.90 | 62.00 |
| Weissburgunder Riserva Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio» 2017 | | 66.00 |
| Chablis 1er Cru "La Forest" Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich 2019 | | 99.00 |
| Saumur Blanc "Clos de" Chenin Blanc, Thierry Germain, Loire, Frankreich «Bio» 2015 | | 98.00 |

ROSÉ

| | | |
|---|------|-------|
| Rosato "il Mimo" Antichi Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2020 | 7.20 | 50.00 |
|---|------|-------|

ROUGE

| | | |
|--|-----------|-------------------------|
| Pinot Noir «Nagelstein» Philipp Grob, St.Gallen, AOC «non filtré» | 8.70 | 61.00 |
| Ripasso «Il Bugiardo» Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio» 2017 | 8.70 | 61.00 |
| Rioja Va! Tempranillo, Vinedos de Alfaró, Real Agrado, Spanien, DOCa 2019 | 7.30 | 51.00 |
| Pinot Noir «Tradition» Donatsch «Zum Ochsen», Malans, Schweiz, AOC 2018 | | 63.00 |
| Lagrein Riserva Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio» 2017 | | 74.00 |
| Le Pergole Torte Sangiovese, Monteverdine, Toscana, Italien, IGT «Bio» 2018 | | 154.00 |
| Brunello di Montalcino Il Poggione, Toscana Montalcino, Italien, DOCG 2016 | 3.75 dl - | 39.00 7.5 dl - 75.00 |
| Lutzmannsburg "Alte Reben" Blaufränkisch, Moric, Burgenland, Österreich «Bio» 2015 | | 118.00 |

Tout la famille focacceria en un coup d'oeil

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz

Catering by focacceria - **Festlaune**

Kochen & Feiern by focacceria - **Festküche**