

*benvenuti*

# Essen & Trinken

# 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 17 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. 7.7% MwSt.

# Kaffee

ILLY

mit  
Hafermilch  
+0.50

<b>Caffè Crema</b>	4.70
<b>Caffè Latte</b> Schale	5.50
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Caffè Freddo</b> Espresso & Milch, on the Rocks	6.00
<b>Espresso / Ristretto</b>	4.50
<b>Espresso Corretto</b>	7.50
<b>Espresso Doppio</b>	6.00
<b>Espresso Macchiato</b>	4.90
<b>Latte Macchiato</b>	6.00
<b>Chai Latte</b> hausgemacht	6.00
<b>Ovi / Schoggi</b> warm oder kalt	4.90

# Tee

<b>Frischer Ingwer-Zitronengras Tee</b>	30 cl   6.00
mit Honig	50 cl   9.00

<b>Minze-Tee, frisch gezipft</b>	30 cl   5.50
	50 cl   8.50

<b>Bio-Offentee</b> von der Tee-Zeit aus Weinfeldern	4.90
--	------

- Bergkräutertee
- Früchtetee
- Rooibos Vanille
- Earl Grey
- Grüntee
- Verveine

Teeportion  
in der Kanne  
1 L - 9.00

# Frühstück

TÄGLICH

Klein -  
aber oho!

**Booster Juice** frischgepresst, saisonal 20 cl | 7.50

**Gipfeli** hausgemacht 1.50  
nach unserem Vorbild aus Lyon

**Pain au chocolat** hausgemacht 2.50  
mit Pralinen-Schokoladenfüllung

**Kloster-Müesli** hausgemacht 6.50  
Appenzeller Joghurt mit Früchtekompott & Granola

**Kloster-zMorge** 15.50  
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat,  
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Booster Juice

**Dom-zMorge** für 2 Personen 39.00  
hausgemachtes Brötli, Gipfeli & Pain au chocolat  
Appenzeller Butter, hausgemachte Konfi, Dips, St.Galler Ei,  
geräucheter Lachs, Fleisch- & Käseauswahl, Booster Juice  
*auch vegetarisch oder vegan möglich*

# zum Apéro

## Apéroportion im Weckglas

6.50

- Oliven 
- Parmesan reggiano
- Teufelshörnli
- halbtrocknete Tomaten 
- Crema di Ceci 
- Olivenpesto 
- Guacamole 

## Antipasti-Platte

eine Auswahl unserer besten Antipasti  
*auch vegetarisch oder vegan möglich*

150g | 17.50

250g | 28.50

# Bistro-Küche

TÄGLICH BIS 18.00 UHR

## Quiche vegetarisch oder mit Fleisch

8.50

mit buntem Blattsalat

12.50

## Kloster-Käseküchlein

8.50

mit buntem Blattsalat

12.50

## Suppe

ab 10.50

saisonal, je nach Tagesangebot

## Salatbowl saisonal wechselnd

14.50

## Focaccia (Mo-Sa)

gefüllt mit Fleisch / vegetarisch / vegan

10.50

## **Caponata**

Südtaliesisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren  
mit Stracciatella 16.50

## **Lasagne-Salsiccia**

Salsiccia-Bolognese (Rind, von der Metzgerei Bechinger St.Georgen, CH),  
Béchamel, Lasagneblätter aus unserer Pasta-Werkstatt 20.50  
mit Menüsalat 24.50

## **Parmigiana**

Sizilianischer Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Parmesan & Mozzarella 18.50  
mit Menüsalat 22.50

**Mittagsmenü** inkl. Menüsalat 18.50

# **Dessert**

**Amaretti** 5.50  
gefüllt mit herzhafter Schokolade

**Brownie / Mohnkuchen** 5.50

**Süßes im Glas** im Kleinformat 4.50

**Schokokugel** (vegan) 5.50  
mit Kokosflocken umhüllt

**Cheesecake** 7.50  
unser Klassiker schlechthin

**Chocolate Truffle Cake** 9.50  
je nach Tagesangebot, lasse dich von deinen Augen an der Theke verführen

Unseren  
Eistee zum  
mitnehmen  
50 cl | 4.00

# Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

<b>St.Galler Kloster-Eistee</b> Hibiskusblüten	5.20   6.80   12.50
<b>St.Galler Klosterwasser</b> laut oder still	4.20   5.40   8.50
<b>Shorley</b> Möhl (CH)	4.50   5.90   9.50
<b>Citro</b> Goba (CH)	4.50   5.90   9.50

## FLASCHE

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Aranciata amara, Heidelbeer, Himbeer, Limone, Grapefruit	
<b>Cola</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Cola zero</b> Goba (CH)	33 cl   5.50
<b>Bitter Lemon</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Ginger Ale</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Tonic</b> Gents (CH)	20 cl   5.50

# Bier

## OFFEN

<b>Appenzeller Quöllfrisch</b> 4.8 % Vol.	30 cl   4.90
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten gebraut.	50 cl   7.50
<b>Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch</b> 2.5 % Vol.	30 cl   4.90
süss / sauer	50 cl   7.50

## AUS DER FLASCHE

<b>Leermond</b> (Appenzell) alkoholfrei 0 % Vol.	33 cl   5.50
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut.	
<b>Klosterbräu</b> (St.Gallen, Schützengarten) 5.2 % Vol.	33 cl   6.00
Seine Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.	
<b>Oldtimer</b> (Biergarage, St. Gallen) 5 % Vol.	33 cl   6.50
Kommt amberfarben daher, lieblich im Antrunk, vollmundig & leicht bitter im Abgang.	
<b>Pale Ale</b> (Biergarage, St. Gallen) 5.2 % Vol.	33 cl   6.50
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 14.00

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!*

**Bibergin "Winter"** 15.50

mit Gents Tonic (CH), Zimtstange, Eis

**Edelholzgin "Herbst"** 14.50

mit Gents Tonic (CH), Limette, Eis

**Lindengin "Sommer"** 15.50

mit Gents Tonic (CH), Rosmarin, Limette, 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 | 7.00

# Apéro

## OHNE ALKOHOL

**Amicero Spritz** 7.50

Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis

**Crodino** 8.00

der alkoholfreie Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis

**Manzoni Spritz** 7.50

Beeren-Apéro mit Soda & Eis

## MIT ALKOHOL

**Aperol Spritz** 12.00

Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis

**Campari** 8.50

mit Soda, Eis

mit Orangensaft, Eis 10.50

**Campari Amalfi** 12.00

Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

**Hugo** 11.00

Prosecco, Mineral, Holundersirup, Minze, Limetten & Eis

**Marito** 12.50

der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine  
mit Prosecco, Soda & Eis

**Mount Rigi** 10.50

der Swissmade Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Bier

Lieblings-  
getränk

# Schaumwein

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, Verona,  
Veneto «Bio» 2019

8.50

56.00

Du liebst  
es süß?

## **Moscato d'Asti Cascinetta**

Moscato, Vietti, Piemont, DOCG 2019

30.00 58.00

## **Franciacorta «Brut Cuvée Prestige»**

*Die italienische Antwort auf Champagner*

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

39.00 71.00

# Wein

## WEISS

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

Rarität!

### **Chablis 1er Cru "La Forest"**

Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich 2019

99.00

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

Chenin Blanc, Thierry Germain, Loire, Frankreich «Bio» 2015

98.00

## ROSÉ

### **Rosato "il Mimo"**

Nebbiolo, Vigneti di Cantalupo, Piemont, Italien, DOC 2020

7.20 50.00

## ROT

vom  
Nachbar

**Pinot Noir «Nagelstein»** 8.70 61.00  
Philipp Grob, St.Gallen, AOC «unfiltriert» 2020

**Ripasso «Il Bugiardo»** 8.70 61.00  
Corvina-Corvinone-Rondella, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio» 2017

**Rioja Va!** 7.30 51.00  
Tempranillo, Vinedos de Alfaro, Real Agrado, Spanien, DOCa 2019

**Pinot Noir «Tradition»** 63.00  
Donatsch «Zum Ochsen», Malans, Schweiz, AOC 2018

**Lagrein Riserva** 74.00  
Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio» 2017

**Le Pergole Torte** 154.00  
Sangiovese, Monteverdine, Toscana, Italien, IGT «Bio» 2018

**Brunello di Montalcino** 3.75 dl - 39.00  
Il Poggione, Toscana Montalcino, Italien, DOCG 2016 7.5 dl - 75.00

**Lutzmannsburg "Alte Reben"** 118.00  
Blaufränkisch, Moric, Burgenland, Österreich «Bio» 2015

# Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

**focacceria** Metzgergasse 22  
**Klosterbistro** Klosterhof 6e  
**Festküche** "Kochen & Feiern"  
Produktion Haggenstrasse 6

HERISAU

**Am Obstmarkt** Bahnhofstrasse 2

WIL

**perron f** Bahnhofplatz 6

WELTWEIT

**Festlaune** "Catering"