



Herbstkarte

Vorspeise:

- Bruschetta.....SFr. 7.50
- Gemischter BlattsalatSFr. 9.50
- Gemischter SalatSFr. 11.50
- Klösterli Salat mit Speck, Ei, Croûtons und Käse.....SFr. 12.50
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und CroûtonsSFr. 13.50
- Tages Menü (nur am Mittag) «Säli».....SFr. 23.00**

Wild Fleisch:

1. Hirsch Hamburger mit Rucola, Käse, Zwiebeln, Birne, Preiselbeeren und Pommes.....SFr. 27.50
2. Hirschpfeffer Försterart mit Spätzli und Herbstgemüse, garniert mit Eierschämli, Speck, Croûtons und Perlzwiebeln..... SFr. 33.50
3. Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, Spätzli und Herbstgemüse..... SFr. 38.00
4. Reh-médallions mit Spätzli, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Herbstgemüse und MaronsauceSFr. 39.50

Fisch:

5. Fischknusperli mit Pommes frites oder Salat und Tartarsauce..... SFr. 29.00
6. Spaghetti mit Meeresfrüchten.....SFr. 31.50
7. Gebratenes Lachsfilet Ofenkartoffeln und Gemüse.....SFr. 33.00
8. Duo- Zander und Eglifilet mit Reis und Gemüse.....SFr. 35.50

Bekannte:

9. Hamburger « Maison CBO » mit Appenzeller Käse und Pommes Frites SFr. 24.50
10. Grill Mix (Poulet, Secreto, Rinds, Cipollatta) mit Pommes oder Salat.....SFr. 28.50
11. Bunter Salat mit gebratenem Poulet streifen, Balsamico und Sesam..... SFr. 28.50
12. Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Früchten..... SFr. 28.50
13. Schweins Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse (Wartezeit ca. 20 Minuten)SFr. 34.00
14. Entrecôte von Rind mit Rucola, Pommes und Kräuterbuttersauce.....SFr. 41.00

Vegetarisch:

15. Spätzli-Pfanne mit Eierschwämmli und Gemüse-BouquetSFr. 23.50
16. Double Smasch Burger mit Rucola, Käse, Pilz, Tomaten, Zwiebeln und Pommes.....SFr. 24.00
17. Waldpilz Risotto..... SFr. 24.50

Allergene und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Klösterli

WILD SAISON

LET'S GO WILD