

Speisekarte und Getränkekarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



VORSPEISEN/KALTE SPEISEN PLATS FROIDS

Klosterialat «gemischter Salat nach Art des Hauses» 12.50
Salade du cloître, salade composée maison
C, E, G, L, M, P

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 10.50
Salade verte avec graines grillées
H, E, P

Gratinierter Ziegenkäse an Zupfsalat, Rosmarinhonig, Passionsfrucht 15.80
Fromage de chèvre gratiné sur laitue cueillie, miel de romarin, fruit de la passion
H, E, P

Garnierter Schweizer Wurstsalat mit Käse 21.50
Salade suisse de cervelas garnie accompagnée de fromage
G, L, H, E, A, P

Insel Teller mit verschiedene Trockenwürsten vom Insel BIO Hof 34.00
serviert mit Butter und Brot (Saftschinken, verschiedene Trockenwürste, Rauch-
Speck und Käse Variationen)
*Assiette de l'île avec diverses saucisses sèches de la ferme BIO de l'île servis avec du
beurre et du pain (jambon juteux, différentes saucisses sèches, bacon fumé et
variations de bacon et de fromage)*

- Dressing Nach Wahl: Französisch/Italienisch
 - *Sauce à choix: à la française/à l'italienne*
- C, F, G, H, L, M, P

SUPPEN / SOUPES

Tagessuppe nach Empfehlung vom Küchenchef 11.80
Soupe du jour

VEGETARISCH & FISCH PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS

Schweizer BIO Lachsforellenfilets gebraten (ca. 250gr.), 39.00
auf Rosmarin-Kartoffeln mit Zitronen-Aiolisauce und mediterranem Gemüse
*Filets de truite Suisse BIO rôtis (env. 250gr.), sur pommes de terre au romarin avec aioli
au citron et légumes méditerranéens*

D, G, L, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salzkartoffeln und Remouladensauce 29.00
Croustillants de sandre de l'île, pommes de terre salées, sauce rémoulade

A, C, D, G, M, L, P

Vegetarische Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse 25.50
Poêlée végétarienne aux spätzles et légumes de saison

A, C, G, L, P

FITNESS-TELLER / PLATS FITNESS

Schweizer-Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter mit Salatbouquet 29.00
Blanc de poulet suisse et beurre aux herbes maison avec bouquet de salades

G

Entrecôte vom Schweizer Rind und hausgemachter Kräuterbutter 38.00
mit Salatbouquet
Entrecôte de bœuf suisse et beurre aux herbes maison avec bouquet de salades

G

Schweizer BIO Lachsforellenfilet (ca. 250gr.) 36.00
mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet
*Filet de truite saumonée Suisse BIO (env. 250gr.) avec sauce miel-aneth-moutarde et
bouquet de salade*

A, G, M, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salatbouquet und Remouladensauce 32.00
*Sandre croustillant de l'île accompagné d'un bouquet de salade et d'une sauce
rémoulade*

A, C, D, G, M, L, P

Flank Steak vom BIO Rind der Region 34.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatbouquet
*Bifteck de flank de bœuf BIO de la région avec beurre aux herbes fait maison
et bouquet de salade*

G, L

HAUPTGERICHTE – FLEISCH / VIANDES

Entrecôte vom Schweizer Rind der Region (220g) auf weissem und grünem Spargel mit Sauce Bernnaise, Duchesskartoffeln dazu schwarzes Räuchersalz <i>Entrecôte de bœuf suisse de la région (220 g.) sur asperges blanches et vertes avec sauce bernoise avec pommes duchesses et du sel noir fumé</i> G, L	48.00
Schweizer Bio «Backhähnchen» (Brust, Schenkel, Flügel) mit Kartoffel -Feldsalat <i>Poulet frit CH Bio avec salade de champ de pommes de terre</i> A,C,G,M	29.00
Flank Steak vom BIO Rind der Region, Mandel Brokkoli mit Röstkartoffeln an Rotweinjus <i>Bavette de bœuf BIO de la région, brocoli aux amandes et pommes de terre rôties sur jus de vin rouge</i> H,L,M,G	42.00
Insel «Gulasch» nach Art des Hauses dazu Spätzli mit Rotkraut <i>«Goulache» d'île accompagné de Spätzli et chou rouge</i> L,M,G,C,A	35.00
«Inselschmaus» Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Preiselbeeren, serviert mit Pommes Frites und glasiertem Saison Gemüse <i>«Régale de l'île» escalope viennoise de veau suisse, aïelles rouges servi avec des pommes frites et légumes de saison glacés</i> A, C, P, L	45.00

VERSCHIEDENE RÖSTI DIFFERENTS RÖSTIS

Goldbraune Butter-Rösti mit norwegischem Rauchlachs aus Wildfang und Meerrettichsauce <i>Rösti au beurre brun doré, saumon fumé sauvage norvégien et sauce au raifort</i> A, D, L, P	26.80
Goldbraune Butter-Rösti mit gebratenem Speck und karamellisierten Zwiebeln <i>Röstis dorés au beurre accompagnés de lard grillé et d'oignons caramélisés</i> A, L, P	23.80
Goldbraune Butter-Rösti mit Raclette Käse Essigkurgeln und Silberzwiebel <i>Rösti de beurre brun doré avec fromage de raclette, cornichons et oignons argentés</i> A,L,P,G,M	23.80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BOISSONS SANS ALCOHOL

“Hahnenwasser mit Früchten” <i>L'eau du robinet avec fruit</i>	5dl/7.5dl	2.90/3.60
Hausgemachter Kloster Eistee mit Minze	3dl/5dl/7.5dl	4.90/6.90/9.80
Hausgemachter Eistee mit Fruchtmix	3dl/5dl/7.5dl	5.60/7.90/10.40
Weisser Traubensaft von der St.Petersinsel	3dl/5dl/7.5dl	4.90/6.70/9.40
Valsler Classic	33cl/50cl/75cl	4.70/6.80/8.20
Valsler Silence	33cl/50cl/75cl	4.70/6.80/8.20
Rivella Rot/Blau	33cl	4.90
Coca Cola/Zero/Light	33cl	4.90
Sprite/Fanta	33cl	4.90
Apfelschorle/Süssmost	33cl	4.90
Indian/Lemon Tonic Water	20cl	4.90
Tomatensaft	20cl	5.80
Orangensaft	3dl/5dl	4.90/5.90
Bio Energy «Vegan Energy Drink»	3dl	4.40
Monster Energy Drink	3.5dl	4.90
Ginger Bier	2dl	4.80
Suure Moscht (mit/ohne Alkohol)	50cl	5.90
Lurisia La Nostra Aranciata (Orange)	2.75dl	4.60
Lurisia Il Nostro Chinotto (Bitterorange)	2.75dl	4.60
Lurisia La Nostra Gazzosa (Zitrone)	2.75dl	4.60

WARME GETRÄNKE / BOISSONS CHAUDES

Café/Espresso/Ristretto	4.80
Cappuccino/Schale	5.60
Latte Macchiato	5.90
Doppelter Espresso	6.40
Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee, Grüntee, Verveine	4.60
Schokolade/Ovo (kalt /warm)	5.60

APERITIF / APÉRITIF

Aperol Spritz	11.90
Gespritzter süss/sauer	7.90
Campari, 23 Vol.% mit 1dl Orangensaft	11.20
Cynar, 16,5 Vol.%	7.90
Martini, 15 Vol.%	8.20
Ramazotti	7.90
Emmental Old – Cherry	10.90
Emmental Ingwer - Soda	10.40
Emmental Sturm Minze – Hugo	11.90
Emmental Quitten – Spritz	11.90
Emmental Alte Aprikose – Orangen Spritz	11.90

Schaumweine und Champagner

«es Cüpli» Prosecco Riva del Frati, Italien DOC	8.90
Les Rêveries, Schaumwein von der St.Petersinsel	8.70
Dom Perignon Vintage 2010 (NUR als Flasche erhältlich)	390.00

SPIRITUOSEN SPIRITUEUX

Lie von der St.Petersinsel 42 Vol.%	2cl	5.80
Williams/Marc von der St.Petersinsel 42 Vol.%	2cl	5.90
Weinbrand von der St.Petersinsel 42 Vol.%	2cl	5.90
Damasson rouge, 40 Vol.%	2cl	8.90
Berner Rosen, 42% Vol.%	2cl	6.80
Vieille Prune, 42 Vol.%	2cl	8.90
Absinthe , 52 Vol.%	2cl	7.80
Grappa di Amarone	2cl	6.80
Grappa di Brunello	2cl	7.20
Grappa di Moscato	2cl	6.80
Grappa di Barolo	2cl	7.90
Grappa di Barbera	2cl	7.80
Grappa di Nebbiolo	2cl	7.90

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Spirituosenschrank beim Klosterhof.

Die genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Gastgeberin Franziska Immer
L'hôtesse Franziska Immer

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Feste feiern, Seminare durchführen, oder einem besonderen Anlass einen würdigen
Rahmen geben. Erleben Sie weitere genussreiche Stunden bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!

*Pour des occasions festives, des séminaires ou un événement particulier dans un cadre
superbe.*

Venez partager d'autres moments gourmands chez nous.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite!

Peter Schalli
F&B Manager

Stefan Beer
Küchenchef/*Chef cuisinier*

Fleisch und Fisch Deklaration:

Déclaration relative à la viande et au poisson:

Schweiz: Kalb, Rind, Geflügel

Schweiz: Lachsforellen

Schottland: Rauchlachs

Estland: Zander

Suisse: veau, bœuf, volaille

Suisse: Truite

Estland : Sander

Écosse: Saumon

Liste der Allergene / Liste des allergènes:

- A **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste
Hafer oder Hybridstämme davon
Céréales au gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées
- B **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustacés et produits à base de crustacés
- C **Eier von Geflügel** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Œufs de volailles et produits à base d'œufs
- D **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poisson et produits à base de poisson
- E **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachides et produits à base d'arachides
- F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja et produits à base de soja
- G **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lait d'origine Animal et produits à base de lait
- H **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia ou du Queensland
- L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Céleri et produits à base de céleri
- M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Moutarde et produits à base de moutarde
- N **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Graines de sésames et produits à base de graines de sésame
- P **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupin et produits à base de lupin
- R **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mollusques et produits à base de mollusques