

SPEISEKARTE ALPENBRASSERIE | CHLÖSTERLI

VORSPEISEN | Starters

Austern Gillardeau ^{FR} | pur oder mit Vinaigrette 6st 56

Austern Creuses Fines de Claires ^{FR} | pur oder mit Vinaigrette 6st 36

Jambon cru de Lauenen 20

Balik Rauchlachs ^{Norwegen}

Am Tisch tranchiert, serviert mit seinen Beilagen 51

Balik smoked salmon

Carved at the table, served with its side dishes

Mesclun Salat

Geröstete Kerne | Radisli | Croutons | Hausdressing 20

Mesclun salad

Roasted seeds | Radisli | Croutons | House-dressing

Freiland Nüssler Salat

Speck ^{Schweiz} | Gstaader Ei | Croutons | Kartoffel-Dressing 24

Lamb's lettuce

Bacon | Gstaad egg | Croutons | Potato-dressing

Balfego Tuna Sashimi ^{Spanien}

Thai Style | Koriander | Rotchabis 42

Balfego tuna sashimi

Thai Style | coriander | red cabbage

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind ^{Schweiz}

Gstaader Wachtelei von Jonas Bach 38

Hand-cut tartare of "Weiderind" (beef)

Gstaad quail egg « Jonas Bach »

SUPPEN | Soups

Hummerbisque

Cognac | Croutons 32

Lobster bisque

Cognac | Croutons

Französische Zwiebelsuppe | klassisch oder vegetarisch 20

French onion soup | classic or vegetarian

FLEISCH | MEAT

Rinds-Entrecote ^{Schweiz} knochengereift "Cafe de Paris Sauce" Karotten & Artischocken Pommes frites	54
Beef Entrecote Bone matured "Cafe de Paris Sauce" Carrots & artichokes French fries	
Filet Steak vom Simmentaler Rind ^{Schweiz} Pfeffersauce Mesclun Salat Pommes frites	68
Fillet Steak of Simmental Beef Pepper sauce Mesclun salad French fries	
Kalbskopfbäcklein ^{Schweiz} Eschalotten Speck Rüebli Kartoffel-Selleriepüree	48
Calf's head cheeks shallots bacon carrots potato-celery puree	
Wienerschnitzel vom Saanenland Kalb ^{Schweiz} Brunnenkresse Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat	52
Wiener schnitzel of Saanenland veal Watercress Cranberries Potato and cucumber salad	
Kalbsgeschnetzelte ^{Schweiz} «Zürcher Art» Rösti	52
Veal cutlets "Zurich style" Rösti	
The Burger Rindfleisch ^{Schweiz} Bun Speck-Bier-BBQ gebackene Zwiebeln	30
Pommes frites	
The Burger Beef Bun Bacon-beer BBQ Fried onions French fries	
The Chlösterli MB Burger Rindfleisch ^{Schweiz} Entenleber ^{Frankreich} Trüffel Bun Trüffel-Mayonnaise Pommes frites	46
The Chlösterli MB Burger Beef Duck Liver Truffle Bun Truffle mayonnaise French fries	

Für 2 Personen, auf Vorbestellung 24h | to be ordered in advance 24h

Knochengereiftes Rinds Tomahawk von der Burremetzg

Sauce Bernaise

Bone-aged beef tomahawk from Buuremetzg

Bernaise sauce

165

FISCH & KRUSTENTIERE | FISH & CRUSTACEANS

Alpenlachs Medaillon ^{Schweiz}

Noilly Prat-Schaum | Winterspinat | Kartoffel-Selleriepüree 42

Alpine salmon medallion

Noilly Prat foam | Winter spinach | Potato-celery puree

Golden Shrimps Black Tiger ^{VN} "Café de Paris Sauce"

Karotten & Artischocken | Pilaw-Reis 45

Golden Shrimps Black Tiger "Café de Paris Sauce" | Carrots & Artichokes | Pilaf rice

Seezunge ^{Ostsee} **am Stück gegart | Grenobler Art** | Gemüse | Reis 76

Sole cooked in one piece | Grenoble style | Vegetables | Pilaf rice

Pasta | Pasta

Spaghetti | Ragû Bolognese ^{Schweiz} | Parmesan 36

Spaghetti | Ragû bolognese | Parmesan

Penne | Trockentomatenpesto | Oliven | Parmesan 34

Penne | Dried tomato pesto | Olives | Parmesan

Tagliarini "Vodka & Kaviar"

Caviar Kristal von Kaviari aus Frankreich

160

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Fregola Sarda ^{Risotto Style} | Randen | Steinpilze 38

Fregola Sarda Risotto Style | Beetroot | Porcini

Büffelmozzarella ^{lauwarm} | Cherrytomaten | Winterspinat 38

Buffalo mozzarella ^{lukewarm} | cherry tomatoes | winter spinach

Kristal (Pizza Bianca)

Mascarpone & Sauerrahm | Frühlingszwiebeln
Mascarpone & sour cream | spring onions

Caviar Kristal	30g	160
Caviar Kristal	50g	240
Caviar Kristal	100g	520



PIZZA 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Chlösterli	28
Tomatensauce Büffelmozzarella Parmaschinken Artischocken Tomato sauce Buffalo mozzarella Parma ham Artichokes	
Chlösterli goes Thailand	28
Tomatensauce Larb Gai Peperocini Koriander Tomato sauce Larb Gai Peperoncini Coriander	
Margherita	24
Tomatensauce Mozzarella Basilikum Tomato Sauce Mozzarella Basil	
Salami	28
Tomatensauce Mozzarella scharfe Salami Peperocini Tomato sauce Mozzarella spicy sausage Peperoncini	
Diavola	28
Tomatensauce Mozzarella Peperocini Kalamatta Oliven Tomato Sauce Mozzarella Peperoncini Kalamatta Olives	
Prosciutto	28
Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Basilikum Tomato Sauce Mozzarella Ham Basil	
Prosciutto & Funghi	28
Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Champignons Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms	
Tonno	28
Tomatensauce Mozzarella Thon Kapern Tomato sauce Mozzarella Thon Capers	
Melanzane	28
Tomatensauce Mozzarella grillierte Auberginen angetrocknete Cocktailtomaten Tomato sauce mozzarella grilled aubergines dried cocktail tomatoes	
Tartufo (Pizza Bianca)	44
Mascarpone & Sauerrahm Frühlingszwiebeln schwarzer Trüffel (3g) Mascarpone & sour cream spring onions black truffle (3g)	

DESSERT

Kaiserschmarrn ab 2 Personen	pro Person	28
Zwetschgen Vanilleglace Mandeln Rosinen Plums vanilla ice cream almonds sultanas		
Bananen Splitt		14
Vanilleglace Himbeersauce Schokoalbe Mandeln		
Meringue & Doppelrahm		14
Meringue & double cream		
Schokoladen Törtchen Erdnüsse Vanilleglace		18
Chocolate tartlet peanuts vanilla ice cream		
Chlösterli Eiskaffee Honighippe		18
Chlösterli iced coffee honey fudge		
Kalte Lust «Leck mich doch»		
Sorbet oder Glace Sorbet or ice cream	pro Kugel	4
	Rahm	2
Käse von den Käseaffineurs Jumi		32

Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.

"After a good dinner one can forgive anybody, even one's own relations."

Oscar Wilde