

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 revi(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

Caffè Latte café au lait

Cappuccino

Caffè Freddo espresso avec du lait et des glaçons

Espresso / Ristretto

Espresso Corretto

Espresso Doppio

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

4.70

5.50

5.50

6.00

4.50

7.50

6.00

4.90

6.00

Chai Latte fait maison

Ovi / Schoggi chaud ou froid

6.00

4.90

Re vigore(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

2.50

fourré au chocolat praliné

Happiness is a cup of tea

Thé à la menthe

30 cl | 5.50

50 cl | 8.50

Thé gingembre-citronnelle

avec du miel

30 cl | 6.00

50 cl | 9.00

Thé bio en vrac (Weinfelden, Thurgovie)

4.90

• Infusion aux herbes de montagne

• Thé fruité

• Rooibos vanille

• Earl Grey

• Thé vert

• Verveine

Théière
d'un litre

9.00

Mise en appétit

AVEC NOTRE FOCACCIA FRAICHE

Antipasti portion en pot mason

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

6.50

Antipasti-Plate

Une sélection de nos meilleurs antipasti

Végétarien ou vegan options possible

150g | 17.50

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

20.50

24.50

Parmigiana

Aubergine-Lasagne avec tomate, parmesan & mozzarella
avec salade

18.50

22.50

Quiche végétarien ou avec viande

avec salade

8.50

12.50

Caponata

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

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)

10.50

végétarien / avec viande / végétalien

le dessert

Amaretti

fourné 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

50 cl | 7.50

Brassée à partir de malt de Pilsner et trois variétés de houblon 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 à plus de perles que la reine.

Moment de l'apéro

Ajoute du gin dans ta vie!

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

Petit digestif

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



SANS ALCOOL

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

AVEC ALCOOL

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

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»

La réponse italienne au champagne.

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 Ardèvaz, 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" ROUGE

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 Alfaro, 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, Montevertine, 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

Lutzenburg "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