

VORSPIISE

BRATAPFEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Blattsalat, Granatapfel-Dressing
16.50*

RÜEBLI-THYMIAN-TERRINE

Sprossensalat, Pilz-Vinaigrette, Brot-Chip
14.50

GEBRATENE LACHSFORELLE

Erbsenpurrée, Fenchel-Chip, Gin-Sauce
19.50

MARKBEIN

Fleur de Sel, Zwiebelkompott
16.50

US EM SUPPETOPF

SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

Chorizo-Chips, Chili
12.50*

RANDEN-KOKOS-SUPPE

Geröstete Pastinake
12.50

* Speisen auch von 14.00 bis 17.30 Uhr erhältlich.

SALAT

NÜSSLISALAT

Speck, Ei, Kösterli-Vinaigrette
16.50*

BIRNEN IM SPECKMANTEL

Blattsalat, Hüttenkäse, geröstete Nüsse
17.50

SALATSCHÜSSEL «KLÖSTERLI»

Blattsalat, Klösterli-Vinaigrette
9.50*

EXTRAS FÜR DEN SALAT

Rüebli, Gurken, Mais 3.00
pochiertes Ei 3.00
gebratener Speck 4.50
gebratene Waldpilze 4.50

* Speisen auch von 14.00 bis 17.30 Uhr erhältlich.

HAUPTGÄNGE

RINDSFILET MIT PFEFFERKRUSTE

Ofengemüse, Kartoffel-Frischkäse-Stock
54.50

KALBSSTEAK

Kerbeljus, Gemüsespiess, Morchel-Risotto
58.00

TAFELSPITZ

Meerrettichrahmsauce, Pommes Natures, Wurzelgemüse
37.00

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINSFILET

Marsala-Sauce, Ofengemüse, Linguini
42.00

ZANDERFILET MIT GRISSINI-KRÄUTERKRUSTE

Ofenpeperoni, Safran-Risotto
44.00

KARTOFFELGNOCCHI

Pilze, Blattspinat, getrocknete Cherry Tomaten, Sbrinz
28.00*

GRILLGEMÜSE-TÜRMCHE

Polenta, Fetakäse, Blattspinat, Honig-Thymian-Glace
28.00

* Speisen auch von 14.00 bis 17.30 Uhr erhältlich.

KLÖSTERLI KLASSIKER

ZÜRI RÖSCHTI

Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Butterröschi
auf Wunsch klassisch mit Nierli
38.50*

ÖPFEL-LÄBERLI

geschnetzelte Kalbsleber, Apfelschnitzli, Calvados, Butterröschi
36.50

KALBSSCHNITZEL «KLÖSTERLI»

paniertes Kalbsschnitzel, Röstgemüse, Züri Frites
39.50*

KALBS CORDON BLEU

Ofengemüse, Züri Frites
44.50

TÄGLICH FRISCHE RINDSHACKTÄTSCHLI

S HÄT SO LANG'S HÄT
Pfefferrahmsauce, Kartoffelstock
25.50

BEEFSTEAK TATAR

Toast, Bio-Butter
kleiner Hunger 25.50 | Hauptgang 31.50**
zusätzliche Portion Züri Frites
4.50*

* Speisen auch von 14.00 bis 17.30 Uhr erhältlich.

ÖPIS CHLISES

ZVIERIPLÄTTLI

Walliser Hobelfleisch, Salsiz, Hinterschinken, Chäsmöckli «Der Wilde vom Walde»,
Cornichons, rote Zwiebeln, Hausbrot
24.50*

ROHSCHINKENPLÄTTLI

Oliven, Cornichons, rote Zwiebeln, Hausbrot
24.50*

SALSIZ

Hausbrot
13.50*

CHÄSMÖCKLI

Extrahartkäse aus Rohmilch
12.50*

MAMMUT OLIVEN

8.50*

* Speisen auch von 14.00 bis 17.30 Uhr erhältlich.

ES WAR EINMAL...

1127 stiftete der edle Herr Rudolf von Fluntern
gemeinsam mit seiner Frau Lieba ein Stück Waldland auf dem Zürichberg.
«Auf das dort ein Kloster gebaut werde.»

Das Chorherrenstift St. Martin wird gegründet.

Um **1150** entstanden die romanische Klosterkirche sowie der südlich davon anlehrende
Kreuzgang. Die Kirchenweihe erfolgte **1154** durch Bischof Hermann I. von Konstanz.

1158 bestätigt Kaiser Barbarossa die Besitzungen des Klosters. Diese wuchsen stetig weiter.
Anfangs Nänikon und Opfikon sowie dessen Ortsteil Oberhausen.

In der Blütezeit im **12. und 13. Jahrhundert** erwarb das Kloster weitere Güter und Wälder. Das Einflussgebiet
wuchs an und umfasste die ganze Region vom Zürichberg um Dietlikon und Oberglatt bis Nänikon.

1291 Gründung der Schweiz.

1472 wird die Handlungsfähigkeit des Klosters eingeschränkt, da es zu einflussreich war.

Die Auflösung erfolgte **1525** aufgrund der Zürcher Reformation.

1540 erfolgte der Abriss der meisten Klostergebäude. Das Material wird zum Wiederaufbau des damals
abgebrannten Städtchens Regensberg und seiner Kirche verwendet.

Die letzten Reste verschwanden um **1796**, als anstelle des Südflügels ein Bauernhaus, beziehungsweise
«Lehenhaus», unser heutiges Restaurant «Altes Klösterli», gebaut wurde.

Seither wird dieses unter diversen Pächtern als Restaurant bewirtschaftet.

1999 wird das «Alte Klösterli» vom Zoo Zürich erworben und ist bis heute in seinem Besitz.

2016 wurde das «Alte Klösterli» im Innenbereich und auf der Terrasse komplett renoviert und erstrahlt
als neues «Altes Klösterli». Das Bijou vom Zürichberg.

DEKLARATION

Heute steht die Nachhaltigkeit im Vordergrund
und wir leisten somit unseren Teil an den Erhalt der Biodiversität in der Schweiz.

Fleisch beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Produzenten.

Unser **Fisch** stammt ausschliesslich aus Schweizer Gewässern oder Schweizer Zucht.

Auf Meeresfisch und Meeresfrüchte verzichten wir bewusst.
Auch legen wir grossen Wert auf Regionalität und Saisonalität.

Bezüglich **Allergenen und Intoleranzen** bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.