

# VORSPIISE

## **LAUWARMER SPARGELSALAT**

Mimosa-Ei, Landrauchschinken, Brioche-Toastbrot  
16.50 \*

## **ZIEGENFRISCHKÄSE**

Blattsalat, Brioche, Erbsenspargel, Feigensenf  
16.50

## **COUSCOUS-MELONEN-SALAT**

Couscous, Melone, Minz-Joghurt-Dip, Pitabrot  
12.50 \*

## **LACHSFORELLE TERIYAKI**

Asiatischer Gemüsesalat  
19.50

# US EM SUPPETOPF

## **SPARGELCREMESUPPE**

Spargelstückchen  
12.50 \*

## **GRÜNE ERBSENSUPPE**

Speck, Crème fraîche  
12.50

\* Speisen auch von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr erhältlich.

# SALAT

## **CAESAR-SALAT**

Mini-Lattich, Parmesandressing, Croûtons, Ei, Speck  
15.50 \*

mit Pouletbruststreifen  
21.50 \*

## **SALATSCHÜSSEL «KLÖSTERLI»**

Blattsalat, Klösterli-Vinaigrette  
9.50 \*

## **EXTRAS FÜR DEN SALAT**

Rüebli, Gurken, Mais, Radieschen 3.00 \*

pochiertes Ei 3.00 \*

gebratener Speck 4.50 \*

gebratene Champignons 4.50 \*

## **WURSTKÄSESALAT**

Cervelat, Gruyère, Essiggürkli, rote Zwiebeln,  
Gemüsesalat, Blattsalat, Klösterli-Vinaigrette  
21.50 \*

\* Speisen auch von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr erhältlich.

# HAUPTGÄNG

## **FILET VOM BIERTREBER-EDELSCHWEIN AUS SCHÖNENBERG**

Spargel-Kräuter-Ragout, Kartoffelkrapfen  
42.00

## **RINDSFILET**

weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Rollgersten-Pilz-Risotto  
54.50

## **RUMPSTEAK**

weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Folienkartoffel, Sauerrahm  
45.00

## **LAMMKOTELETTS**

Thymianjus, gebratener Spargel mit Birne, Süsskartoffelcuts, Crème fraîche  
48.00

## **FORELLENFILET, NUSSBUTTER**

weisser Spargel, Zitronenfrischkäsestock  
39.50

## **BÄRLAUCH-GNOCCHI**

weisser Spargel, Morcheln, Sbrinz  
28.00 \*

## **WEISSER SPARGEL**

Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln  
*gross 39.00 | klein 29.00*  
zusätzliche Portion Rohschinken  
14.50

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Gerichten anstelle der Spargeln auch saisonales Gemüse.  
Den Spargel beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

\* Speisen auch von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr erhältlich.

# KLÖSTERLI KLASSIKER

## ZÜRI RÖSCHTI

Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Butterröschi  
auf Wunsch klassisch mit Nierli

38.50 \*

## ÖPFELLÄBERLI

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, Biobutter

*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 \*

## **MAMMUTOLIVEN**

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