

VORSPIISE

GEBRATENE LACHSFORELLE

Wasabi-Kartoffelpüree, Quittenkompott, Sesam-Cracker
19.50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP

Briochettoast, karamellierter Chicorée, Kaki-Marmelade
16.50

BLÄTTERTEIGTÜRMCHE

Waldpilz-Bolognese, Spinatblätter, Frischkäse
14.50

MARKBEIN

Fleur de Sel, Zwiebelkompott
16.50

US EM SUPPETOPF

PROSECCOSUPPE

Safranschaum
13.50

KÜRBISCRÈMESUPPE

kandierte Ingwer
12.50 *

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

SALAT

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat, Croûtons, Ei, Speck, Klösterli-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*
gebratener Speck 4.50*
gebratene Waldpilze 5.00*
pochiertes Ei 3.00

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

HAUPTGÄNGE

RINDSFILET

Portwein-Schalotten, Kürbis-Kartoffelpüree
54.50

DUO VOM BÄGGLI

Rinds- und Schweinskopfbäggli, Spätzli, Ofengemüse
36.50

SCHWEINSKOTELETT

Senf-Wirz, Rosmarin-Kartoffeln
34.50

KALBSSTEAK

Morchelrahmsauce, Ofengemüse, Risotto
58.00

SPECK-ZANDER

Tombinambur-Pürée, Randen-Apfel-Chutney
44.50

DINKEL-PIZOKEL

Dörripflaumen, Wirsing, Kräuter
28.00

MORCHELRISOTTO

Ziegenkäse, Birnen-Chip
28.00*

* 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*

ÖPFEL-LÄBERLI

geschnitzelte Kalbsleber, Apfelschnitzli, Calvados, Butterröschi
36.50

KALBSSCHNITZEL «KLÖSTERLI»

paniertes Kalbsschnitzel, Ofengemüse, Züri Frites
39.50*

KALBS CORDON BLEU

Ofengemüse, Züri Frites
44.50

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 Uhr 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

mit Hausbrot
13.50*

CHÄSMÖCKLI «DER WILDE VOM WALDE»

Extrahartkäse aus Rohmilch
Käserei Walde
12.50*

MAMMUT OLIVEN

8.50*

* Speisen auch von 14:00 Uhr 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.