

VORSPIISE

TATAR-TRIO

Gemüse-Hüttenkäse-Tatar, gebeiztes Lachsforellentatar, Waldpilztatar, Toast
17.50

WILDERRINE MIT PISTAZIEN

Preiselbeerkonfitüre, Nüsslisalat, Toast
18.50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP

Randen-Apfel-Salat, geröstete Baumnüsse
16.50 *

MARKBEIN

Fleur de Sel, Zwiebelconfit
16.50

US EM SUPPETOPF

KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiskerne, Kürbiskernöl
12.50 *

APFEL-SELLERIE-SUPPE

Apfelwein, Baumnüsse
12.50

* Speisen auch von 14 Uhr bis 17.30 Uhr erhältlich

SALAT

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat, Croûtons, Ei, Speck, Klösterli-Vinaigrette
18.50*

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 Champignons 5.00

* Speisen auch von 14 Uhr bis 17.30 Uhr erhältlich

HAUPTGÄNGE

RINDSFILET MIT PISTAZIEN-SENF-KRUSTE AN JUS

Kartoffel-Kürbis-Püree, Federkohl
56.00

SCHWEINSFILET AN BRATAPFELSAUCE

Pommes Williams, Ofengemüse
39.50

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINSAUCE

Spätzli, Apfel-Rotkohl
38.80

LACHSFORELLENFILET MIT GEWÜRZKRUSTE

Fenchel-Orangen-Risotto
45.50

KÄSE-SPÄTZLI

Röstzwiebeln, Apfelmus
28.00

KÜRBISRISOTTO

Butternuss-Kürbis, Marroni, Kürbiskerne
28.00*

* Speisen auch von 14 Uhr bis 17.30 Uhr erhältlich

KLÖSTERLI-KLASSIKER

ZÜRI-RÖSCHTI

Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Butterröschi
auf Wunsch klassisch mit Nierli

41.80 *

ÖPFELLÄBERLI

geschnetzelte Kalbsleber, Öpfelschnitzli, Calvados, Butterröschi

39.80

KALBSSCHNITZEL «KLÖSTERLI»

paniertes Kalbsschnitzel, Züri Frites, Röstgemüse

39.80 *

KALBS-CORDON-BLEU

Züri Frites, Röstgemüse

45.80

TÄGLICH FRISCHE RINDSHACKTÄTSCHLI

S HÄT SO LANG'S HÄT

Pfefferrahmsauce, Kartoffelstock, Ofengemüse

29.80

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

Hobelfleisch, Salsiz, Hinterschinken, Chäsmöckli
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 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.

Unser **Wild** wird nur **in der Schweiz gejagt oder gezüchtet**.

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.