

# VORSPIISE

## **GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT HONIG**

Blattsalat, Brioche-Toast, Feigensenf  
16.50 \*

## **BÜFFELMOZARELLA**

Cherrytomaten-Salat, Basilikum-Pesto, Grissini  
17.50

## **TARTAR VON GEBEIZTER LACHSFORELLE**

Blattsalat, Sprossen, Honig-Senf-Sauce  
19.50

# US EM SUPPETOPF

## **GAZPACHO**

Brioche-Croûtons, Peperoncini  
12.50

## **GRÜNE ERBSENSUPPE**

Minze, Limette, Sauerrahm  
12.50 \*

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

# SALAT

## **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  
22.50 \*

## **CAESAR-SALAT**

Mini-Lattich, Caesar-Dressing, Croûtons, Ei, Speck  
16.50 \*  
mit Pouletbruststreifen  
21.50 \*

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

# HAUPTGÄNGE

## **RINDSFILET IM PFEFFERMANTEL AN PEPERONI-JUS**

Ofengemüse, Polenta  
56.00

## **RINDSSIEDFLEISCH AN MEERRETTICHSAUCE**

Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln  
38.00

## **RINDS-ENTRECÔTE MIT CAFE DE PARIS**

Ofengemüse, Süsskartoffeln-Frites  
52.00

## **SCHWEINSFILET MIT CALVADOSSAUCE**

Apfel-Spalten, Zucchini, Schupfnudeln  
38.00

## **LACHSFORELLEN-TERIYAKI**

Kokos-Gemüse, Jasminreis  
45.50

## **KARTOFFELGNOCCHI**

Blattspinat, Dörrtomaten-Pesto, Sbrinz  
28.00 \*

## **BUCHWEIZEN-RAGOUT MIT AUBERGINE**

Tomatensauce, Kräuter  
28.00

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

# KLÖSTERLI KLASSIKER

## **ZÜRI RÖSCHTI**

Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Butterröschi  
auf Wunsch klassisch mit Nierli  
39.50 \*

## **ÖPFEL-LÄBERLI**

geschnetzelte Kalbsleber, Apfelschnitzli, Calvados, Butterröschi  
38.50

## **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  
27.50

## **BEEFSTEAK TATAR**

Toast, Bio-Butter \*  
*kleiner Hunger 26.50 | Hauptgang 32.50*  
zusätzliche Portion Züri Frites  
4.50

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

# ÖPIS CHLISES

## **ZVIERIPLÄTTLI**

Walliser Hobelfleisch, Salsiz, Hinterschinken, Chäsmöckli,  
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 **Allergene und Intoleranzen** bitten wir Sie,  
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.