

Restaurant
Kluserstübli
gutbürgerliche Küche in Aesch



Herzlich willkommen
im Restaurant Kluserstübli





Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Rucola Salat	8.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	22.50
Bruschetta – Crostini (mit Tomaten und Thon)	10.50

Suppe

Tomatencrèmesuppe	8.00
Tagessuppe	6.00



Kalte Teller

Wurstsalat mit Pommes Frites	16.50
Wurstkäsesalat garniert	18.50
Thonsalat garniert	18.50
Nizza-Salat mit Thon, Mozzarella, Oliven, Eier, Tomaten, Peperoni und Salzkartoffel	19.50
Nüsslisalat mit Kalbsleber	28.50
Kluserstübli Salat garniert mit Pouletstreifen und Croûtons	22.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust	22.50



Rösti Spezialitäten

Speck Rösti mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei	22.50
Winzer Rösti mit Schinken, Kräutern, Käse, Spiegelei	22.50
Rösti Hawaii mit Schinken, Ananas, Käse	20.50
Gemüse Rösti mit Käse, Spiegelei	21.50



Teigwaren

Spaghetti Napoli	16.50
Spaghetti Carbonara	22.50
Spaghetti ai gamberoni	26.50
Penne del Padrone mit Kalbsfleisch, Tomaten und Curryrahmsauce	26.50
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini	18.50
Risotto ai funghi porcini	24.50
Risotto ai frutti di mare (Meeresfrüchte)	22.50
Risotto vegi	21.50

Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie an Allergien leiden. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



Rind

Entrecôte vom Grill mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes Frites	34.50
Ali Baba Rindfleischstückli (scharf) mit Peperoni, Zwiebel, gemischter Salat und Pommes Frites	38.00
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Safranrisotto und Gemüse	44.00
Rindsfilet Kluserstübli vom heissen Stein mit Gemüse und Pommes Frites	44.00



Schwein

Schweinsschnitzel paniert 24.50
mit Pommes Frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel 26.50
mit Nudeln und Gemüse

Schweinscordon bleu 28.50
mit Pommes Frites und Gemüse

Poulet

Pouletschnitzel paniert 24.50
mit Pommes Frites und Gemüse

Pouletrahmschnitzel 26.50
mit Nudeln und Gemüse

Pouletcordon bleu 28.50
mit Pommes Frites und Gemüse



Kalb

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	37.50
Kalbscordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse	38.00
Kalbspiccata Milanese mit Spaghetti Napoli und Gemüse	38.50
Kalbsleberli mit Rösti, Gemüse und Madeirasauce	32.00



Fisch

Fischknusperli (Pangasius) serviert mit Salat	23.50
Eglifilet an Zitronensauce mit Risotto und Gemüse	30.50
Riesen Crevetten mit Weissweinsauce und Risotto	32.00

Kinderkarte

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.50
Spaghetti Napoli	11.00



Warme Getränke

Café	4.00
Schale	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Ovomatline/ Caotina	4.50
Alle Teesorten	4.00
Tee Rum	6.00
Cafe Coretto	7.00
Cafe fertig/ Lutz	6.00

Flaschengetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.5 dl	4.80
Coca Cola/ Cola Zero	3.3 dl	4.80
Fanta	3.3 dl	4.80
Rivella Blau/ Rot	3.3 dl	4.80
Schweppes Tonic/ Lemon	2.5 dl	4.80
Suure Most	5.0 dl	6.50



Offene Getränke

	2.0 dl	3.0 dl	5.0 dl
Mineralwasser	3.00	4.00	5.50
Eistee	3.00	4.00	5.50
Coca Cola/ Zero	3.00	4.00	5.50
Citro	3.00	4.00	5.50
Rivella Blau/ Rot	3.00	4.00	5.50
Apfelsaft	3.00	4.00	5.50

Bier vom Fass Feldschlösschen

Flütli	2.0 dl	3.50
Stange	3.0 dl	4.50
Becher, Rugeli	3.0 dl	4.50
Panache	3.0 dl	4.50
Grosses Bier	5.0 dl	5.80

Flaschenbier

Schneider-Weissbier	5.0 dl	6.80
Flasche Bier Lager	5.0 dl	5.80
Schlossgold (alkoholfrei)	5.0 dl	5.50



Aperitives

	Voll. %	cl	
Martini Weiss/ Rot	15	4	6.50
Cynar	16.5	4	6.50
Campari	23	4	6.50
Pastis	45	4	6.50
Appenzeller	29	4	6.50
Aperol Spritz	15	4	9.50

Spiritousen

Zweitschgen	42	2	6.00
Pflümli	40	2	6.00
Chrüter	37.5	2	6.00
Williams	40	2	6.00
Calvados Morin	40	2	8.00
Vieille Prune Morin	41	2	8.00

Whisky und Cognac

Ballantines	40	4	9.00
Chivas Regal	40	4	12.00
Remy Martin	40	2	9.00

Vodka/ Likör

Vodka	37.5	4	8.00
Bacardi	37.5	4	9.00
Gin	37.5	4	9.00
Amaretto	28	2	6.50
Baileys	17	4	7.50



Flaschenweine 75 cl im Offenausschank

	1 dl	7.5 dl
Chardonnay Gran Sasso DOC	5.00	35.00
Farnese/ Friaul/ Italien		
Ein weicher, frischer Chardonnay mit Noten milder Früchte. Reife Birnen vermischt mit Nuancen von Vanille und Salbei, prägen sein Aroma		
Primitivo Gran Sasso IGP	5.50	38.50
Farnese/ Apulien/ Italien		
Tiefe und intensive rote Farbe mit fast schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet, im Gaumen zeigt er sich betont würzig und intensiv, in der Aromatik sofort Vanille und rote Früchte, Gewürze. Süssholz und eine kräftige Struktur, sehr reife Tannine		
Blauburgunder Barrique AOC		56.00
Monika Fanti/ Klus/ Schweiz		
Ein Teil der Auslese wird in 1 bis 3 jährigen Barriques ausgebaut. 1 bis 1.5 Jahre dauert die Lagerung im Fass. Passt zu: kräftige, dunkle Fleischgerichte		



Offene Weine

	1 dl	2 dl	5 dl
Weiss			
La Cote Vignette AOC, Schweiz	4.40	8.80	22.00
Riesling Sylvaner AOC Klus, Schweiz	5.00	10.00	25.00
Epresses Lavaux AOC Jean Vogel, Schweiz	5.00	10.00	25.00
Rosé			
Rosato Bardolino IGT, Italien	4.20	8.40	21.00
Rot			
Merlot Del Piave DOC, Italien	4.20	8.40	21.00
Blauburgunder AOC Klus, Schweiz	5.40	10.80	27.00

50 cl Flaschen mit Korken

Primitivo Salento Lunare, Italien	26.00
Amarone Lunare Veneto DOC, Italien	34.00



Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Prosecco Teresa Rizzi DOC, Italien	7.00	49.00

Ausgesuchte Grappe von Villa de Varda

Grappa Gran Riserva Invecchiata	40%	2 cl	8.50
Mormorio della Foresta			
Grappa Cardonnay	40%	2 cl	8.00



Herkunft unserer Fleischwaren

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Geflügel	Dänemark
Wurst	Schweiz
Hinterschinken	Schweiz
Fischknusperli	Vietnam
Eglifilet	Russland