

Restaurant  
**Kluserstübli**  
gutbürgerliche Küche in Aesch



Herzlich willkommen  
im Restaurant Kluserstübli





## Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Rucola Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	22.50
Bruschetta – Crostini (mit Tomaten und Thunfisch)	10.50

## Suppe

Tomatencrèmesuppe	8.50
Tagessuppe	6.50



## Kalte Teller

Wurstsalat mit Pommes Frites	16.50
Wurstkäsesalat garniert	18.50
Thonsalat garniert	18.50
Nizza-Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Oliven, Eier, Tomaten, Peperoni und Salzkartoffel	20.50
Nüsslisalat mit Kalbsleber	28.50
Kluserstübli Salat garniert mit Pouletstreifen und Croûtons	23.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust	23.50



## 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	17.50
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	19.50
Risotto ai funghi porcini	25.50
Risotto ai frutti di mare (Meeresfrüchte)	23.50

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	38.50
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Safranrisotto und Gemüse	46.50
Rindsfilet Kluserstübli vom heissen Stein mit Gemüse und Pommes Frites	46.50



## Schwein

Schweinsschnitzel paniert 25.50  
mit Pommes Frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel 27.50  
mit Nudeln und Gemüse

Schweinscordon bleu 29.50  
mit Pommes Frites und Gemüse

## Poulet

Pouletschnitzel paniert 25.50  
mit Pommes Frites und Gemüse

Pouletrahmschnitzel 27.50  
mit Nudeln und Gemüse

Pouletcordon bleu 29.50  
mit Pommes Frites und Gemüse



## Kalb

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	37.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	38.50
Kalbscordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse	38.50
Kalbspiccata Milanese mit Spaghetti Napoli und Gemüse	39.50
Kalbsleberli mit Rösti, Gemüse und Madeirasauce	32.50





## Fisch

Fischknusperli (Pangasius) 23.50  
serviert mit Salat

Eglifilet an Zitronensauce 31.50  
mit Risotto und Gemüse

## Kinderkarte

Schweinsschnitzel paniert 12.50  
mit Pommes Frites

Chicken Nuggets 11.50  
mit Pommes Frites

Spaghetti Napoli 11.00

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

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



## Warme Getränke

Café	4.20
Schale	4.50
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Ovomatline/ Caotina	4.80
Alle Teesorten	4.20
Tee Rum	6.80
Cafe Coretto	7.00
Cafe fertig/ Lutz	6.50

## Flaschengetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.5 dl	5.00
Coca Cola/ Cola Zero	3.3 dl	5.00
Fanta	3.3 dl	5.00
Rivella Blau/ Rot	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic/ Lemon	2.5 dl	5.00
Suure Most	5.0 dl	7.00



## 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	7.20
Flasche Bier Lager	5.0 dl	6.00
Schlossgold (alkoholfrei)	5.0 dl	5.80



# Aperitives

	Voll. %	cl	
Martini Weiss/ Rot	15	4	7.50
Cynar	16.5	4	7.50
Campari	23	4	7.50
Pastis	45	4	7.50
Appenzeller	29	4	7.50
Aperol Spritz	15	4	9.50

## Spiritousen

Zweitschgen	42	2	7.50
Pflümli	40	2	7.50
Chrüter	37.5	2	6.00
Williams	40	2	7.50
Calvados Morin	40	2	8.50
Vieille Prune Morin	41	2	8.50

## 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
<b>Primitivo Gran Sasso IGP</b>	6.50	42.50
Farnese/ Apulien/ Italien (Rotwein)		
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.		
<b>Asio Otus Bianco Vino D'Italia</b>	5.80	38.00
Mondo del Vino/ Apulien/ Italien (Weisswein)		
Leuchtend strohgelb, halbtrocken, aromatische Frucht. Rund, elegant und harmonisch mit schöner, cremiger Länge. Schmeckt im Sommer wie im Winter.		
<b>Yvorne Chant des Resses Grand Cru AOC</b>		48.00
Vignerons d'Yvorne/ Chablais/ Schweiz (Weisswein)		
Die blumige und fruchtige Nase verbindet Zartheit mit Wucht bei einem bemerkenswerten Anklang terroirgeprägter Mineralität. Wuchtiger Auftakt im Mund, unterstützt von Fülle. Entwickelt eine schöne Rundheit mit fruchtigen Noten. Beim Abgang betont die Intensität der Aromen die Ausgewogenheit und Harmonie dieses Weins.		
<b>Blauburgunder Barrique AOC</b>		56.00
Monika Fanti/ Klus/ Schweiz (Rotwein)		
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
<b>Weiss</b>			
La Cote Vignette AOC, Schweiz	4.60	9.20	23.00
Riesling Sylvaner AOC Klus, Schweiz	5.20	10.40	26.00
Epresses Lavaux AOC Jean Vogel, Schweiz	5.00	10.00	25.00
<b>Rosé</b>			
Rosato Bardolino IGT, Italien	4.50	9.00	22.00
<b>Rot</b>			
Merlot Del Piave DOC, Italien	4.50	9.00	22.00
Blauburgunder AOC Klus, Schweiz	5.60	11.20	28.00

## 50 cl Flaschen mit Korken

Primitivo Salento Lunare, Italien	27.50
Amarone Lunare Veneto DOC, Italien	38.50



## Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Prosecco Teresa Rizzi DOC, Italien	7.50	49.00

## Ausgesuchte Grappe von Villa de Varda

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



## Herkunft unserer Fleischwaren

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