

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

Ali Baba Rindfleischstückli (scharf) 38.50

mit Peperoni, Zwiebel, gemischter Salat
und Pommes Frites

Rindsfilet 46.50

mit Pfeffersauce, Safranrisotto und Gemüse

Rindsfilet Kluserstübli vom heissen Stein 46.50

mit Gemüse und Pommes Frites

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

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



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 |

Spiritouzen

| | | | |
|---------------------|------|---|------|
| 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 |
|--|------|--------|
| Primitivo Gran Sasso IGP | 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. | | |
| Asio Otus Bianco Vino D'Italia | 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. | | |
| Yvorne Chant des Resses Grand Cru AOC | | 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. | | |
| Blauburgunder Barrique AOC | | 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 |
|---|------|-------|-------|
| Weiss | | | |
| 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 |
| Rosé | | | |
| Rosato Bardolino IGT, Italien | 4.50 | 9.00 | 22.00 |
| Rot | | | |
| 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 |