



Restaurant
Kluserstübli

gutbürgerliche Küche in Aesch



Willkommen

im Restaurant Kluserstübli



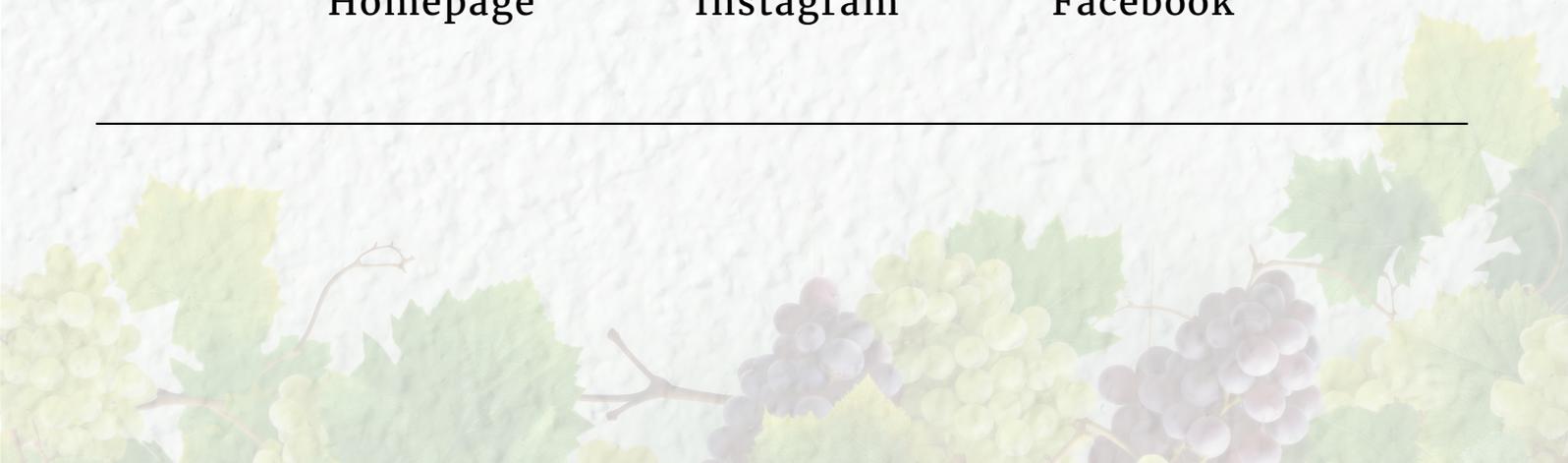
Homepage



Instagram



Facebook





Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Rucola Salat	10.50
Nüsslisalat (Saisonal)	
<i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	13.50
Rindscarpaccio	
<i>mit Rucola und Parmesan</i>	24.50
Bruschetta	12.50

Suppe

Tomatencrèmesuppe	9.50
Tagessuppe	7.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Kalte Teller

Wurstsalat mit Pommes	17.50
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Thonsalat garniert	20.50
Nizza-Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Oliven, Eier, Tomaten, Peperoni & Salzkartoffeln	22.50
Nüsslisalat mit Kalbsleber (Saisonal)	29.50
Kluserstübli Salat garniert mit Pouletstreifen & Croûtons	24.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust	24.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Rösti Spezialitäten

Speck Rösti

mit Speck, Zwiebeln, Käse &

Spiegelei

23.50

Winzer Rösti

mit Schinken, Kräutern,

Käse & Spiegelei

23.50

Rösti Hawaii

mit Schinken, Ananas & Käse

22.50

Gemüse Rösti

mit Käse & Speck

23.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Teigwaren

Spaghetti Napoli	18.50
Spaghetti Carbonara	23.50
Spaghetti ai gamberoni	26.50
Penne del Padrone mit Kalbsfleisch, Tomaten & Curryrahmsauce	26.50
Penne all'arrabiata mit Tomatensauce & Peperoncini	20.50

Risotto

Risotto ai funghi porcini	26.50
Risotto ai frutti di mare	25.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Schwein

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes & Gemüse

27.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Nudeln Gemüse

29.50

Schweins Cordonbleu

mit Pommes & Gemüse

31.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Poulet

Pouletschnitzel paniert

mit Pommes & Gemüse

27.50

Pouletrahmschnitzel

mit Nudeln & Gemüse

29.50

Poulet Cordon Bleu

mit Pommes & Gemüse

31.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Kalb

Wienerschnitzel

mit Pommes & Gemüse **38.50**

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

mit Rösti & Gemüse **39.50**

Kalbs Cordon Bleu

mit Pommes & Gemüse **39.50**

Kalbpiccata Milanese

mit Spaghetti Napoli & Gemüse **40.50**

Kalbsleberli

mit Rösti, Gemüse & Madeirasauce **33.50**

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Schweins Cordon Bleu Variationen

Schweinscordon Bleu della Casa

(Schinken & Raclettekäse)

mit Pommes & Gemüse **31.50**

Schweinscordon Bleu Gorgonzola

(Schinken, Raclettekäse &
Gorgonzola)

mit Pommes & Gemüse **33.50**

Schweinscordon Bleu Popeye

(Schinken, Raclettekäse, Spinat &
Knoblauch)

mit Pommes & Gemüse **33.50**

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Schweins Cordon Bleu Variationen

Schweinscordon Bleu Hawaii

(Schinken, Raclettekäse & Ananas)

mit Pommes & Gemüse **33.50**

Schweinscordon Bleu Arrabbiata

(Schinken, Raclettekäse,

Speck, Zwiebeln & Peperoncini)

mit Pommes & Gemüse **35.50**

Schweinscordon Bleu Kluserstübli

(Rohschinken, Raclettekäse,

Champignons & Tomaten)

mit Pommes & Gemüse **34.50**

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Fisch

Fischknusperli (Pangasius)

mit Salat

24.50

Eglifilet an Zitronensauce

mit Risotto & Gemüse

31.50

Kinderkarte bis 10 Jahre

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes

14.50

Chicken Nuggets

mit Pommes

13.50

Spaghetti Napoli

12.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Herkunft

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Geflügel	Dänemark
Wurst	Schweiz
Schinken	Schweiz
Fischknusperli	Vietnam
Eglifilet	Russland
Brot	Schweiz

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen, wenn Sie an Allergien leiden.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkekarte

Warme Getränke

Cafè	4.20
Schale	4.50
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Ovomaltine / Caotina	4.80
Cafè Coretto	7.00
Cafè fertig / Lutz	6.50
Diverse Tee's (Schwarztee, Kamille, Pfefferminz, Verben, Kräuter, Hibiskus, Grüntee, Früchtetee)	4.20
Tee Rum	6.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkekarte

Flaschengetränke

Wasser mit/ohne Kohlensäure	3.3dl	5.00
Wasser mit/ohne Kohlensäure	5.0dl	6.00
Wasser mit/ohne Kohlensäure	7.5dl	8.00
Coca Cola/Cola Zero	3.3dl	5.00
Fanta Orange	3.3dl	5.00
Rivella Rot	3.3dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2.0dl	5.00
Suure Most	5.0dl	7.00
Ice Tea Peach/Lemon	3.3dl	5.00
Sprite	3.3dl	5.00
Lurisia (Chinotto, Gazzosa, Aranciata, Aranciata rossa)	2.75dl	6.00
Sanbitter	1.0dl	4.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemkarte

Offene Getränke

	2.0dl	3.0dl	5.0dl
Wasser	3.20	4.20	5.70
Ice Tea Lemon/Peach	3.20	4.20	5.70
Coca Cola / Zero	3.20	4.20	5.70
Sprite	3.20	4.20	5.70
Citro	3.20	4.20	5.70
Rivella blau/rot	3.20	4.20	5.70
Apfelschorle	3.20	4.20	5.70

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkekarte

Bier vom Fass Moretti Lager

Flütli	2.0dl	3.80
Stange	3.0dl	4.50
Rugeli	3.0dl	4.50
Grosses Bier	5.0dl	6.40
Panache	3.0dl	4.50

Bier vom Fass Hubertus Dunkel

Flütli	2.0dl	3.90
Stange	3.0dl	4.70
Rugeli	3.0dl	4.70
Grosses Bier	5.0dl	6.80



Getränkekarte

Flaschenbier

Erdinger Urweisse	5.0dl	7.20
Eichhof Lager	5.8dl	6.50
Eichhof Bügel	4.0dl	5.90
Schneider-Weissbier	5.0dl	7.20
Flasche Bier Lager	5.0dl	6.50
Birra Moretti (Alkoholfrei)	3.3dl	4.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemkarte

Alkoholische Getränke

	% Vol.	cl	5.0dl
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	12.50
Zwetschgen	42	2	7.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemkarte

Alkoholische Getränke

	% Vol.	cl	5.0dl
Ballantines	40	4	9.00
Jack Daniels	40	4	18.00
Chivas Regal	40	4	12.00
Vodka	37.5	4	8.00
Bacardi	37.5	4	9.00
Gin	37.5	4	9.00
Amaretto	28	2	6.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemenu

Getränkekarte

Flaschenweine 75cl im Offenausschank

	1.0dl	7.5dl
Primitivo Gran Sasso IGP	7.50	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	7.00	45.00
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		64.00
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.		

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkekarte

Offene Weine

	1dl	2dl	3dl	5dl
La Cote Vignette AOC(weiss) Schweiz	4.80	9.60	14.40	23.00
Riesling Sylvaner AOC(weiss) Klus, Schweiz	5.50	11.00	16.50	26.00
Epesses Lavaux AOC(weiss) Jean Vogel, Schweiz	5.20	10.40	15.60	25.00
Chardonnay Tamborini(weiss) IGT, Italien	5.20	10.40	15.60	25.00
Merlot Del Piave(rot) DOC, Italien	4.80	9.60	14.40	22.00
Blauburgunder AOC(rot) Klus, Schweiz	6.00	12.00	18.00	28.00
Rosato Chiaretto(rosé) IGT, Italien	4.80	9.60	14.40	22.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Restaurant
Kluserstübli
gutbürgerliche Küche in Aesch



Getränkekarte

Weinflaschen mit Korken 50cl

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemkarte

Rotweine speziell für Sie ausgesucht

Conte Giangirolamo Rosso IGP

Tenuta Girolamo / Italien – Apulien

68.00

Traubensorten : Negroamaro, Primitivo

Der Wein verwöhnt mit wuchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzer Johannisbeeren. Elegantem Duft nach Vanille und Schokolade. Seine langsame Reifung in französischen Barriques schmiegt sich im Herbst ideal zu Wildgerichten, würzigem Fleisch odereinfach nur zum Entspannen Träumen nach einem langen harten Tag.

Amarone della Valpolicella Sasso

Cantina Valpantena / Italien – Verona

68.00

Traubensorten : Corvina, Molinara, Rondinella

Trocknungszeit der Trauben: ca.4 Monate (Gewichtsverlust liegt bei etwa 40%)

Vergärung während 20 Tagen bei 18 - 22 Grad, Ausbau in grossen Holzfässern

während 18 Monaten. Ein schöner Begleiter von

Braten an Rahmsauce, Kalb und Lammfleischgerichten und vor allem von würzigem

Risotto, Pasta und Lasagne, der auch gut zu

Weichkäse passt.

Atis Bolgheri Rosso Superiore

Guado al Melo / Italien – Toscana

84.00

Traubensorten : Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

Aus ausgewählten Trauben der Weinberge Campo Grande und Campo Ferro, auf den

Hügel von Bolgheri, Schwemmböden,

locker tief und reich an Steinen. Mediterranes Klima, aufgefrischt durch die tyrrhenische Meeresbrise, mit bedeutendem

Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Es wird nur auf nachhaltiger Art und Weise gearbeitet, mit den

Methoden des integrierten Weinbaus. HERSTELLUNG: Traubenauslese der besseren lagen; vergärt ohne Korrekturen oder

Zusätze, welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Ausbau für circa 24 Monate in Barrique auf der Feinhefe

und mindestens 12 Monate in der Flasche. Ungefiltert.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkemenu

Rotweine speziell für Sie ausgesucht

Via Serta Rosso del Ticino

Tamborini / Schweiz – Tessin

78.00

Traubensorten : Merlot, Arinarnoa (Kreuzung Tannat und Cab.Sauvignon)

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Noten von reifer Brombeere, Kirsche und etwas Vanille.

Am Gaumen füllig, mit Aromen von schwarzer Kirsche, Himbeere und Kräuter.

Geschliffene Tannine, angenehme Säure und ein

langer Abgang. Via Serta heisst die Strasse im Tessin, in der die Weine des gleichnamigen Projekts Dettling & Marmot, Kaufmann

Wein & Drinks und dem Weingut Tamborini Vini entstehen.

Galon Reserva

Bodega Galon / Toro – Spanien

78.00

Traubensorten : Tempranillo

Schwarzviolett in der Farbe, hat dieser terroirbetonte Wein eine verführerische Palette aus gegrillten und gerösteten Aromen:

Espresso, feuchter Erde, Brombeere, Süssholz und Schokolade. Die führt zu einem vollmundigen, opulenten Wein mit ernsthafter

Tiefe und Länge und einem sehr guten Alterungspotenzial. Ausbau: 25 Monate in französischen Eichenfässern.

Vi de Villa Porrera Cims DOC

Coop.de Porrera / Spanien – Priorat

68.00

Traubensorten : Carignan, Garnacha

Die Aromapalette im Bouqett wie auch im gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend: Dörrzwetschgen, schwarze

Kirschen, Lebkuchen und warme Milkschokolade werden von einem frischen Kräuterduft untermalt. Ein Wein von grossem

Ausdruck, enormer Kraft und Fülle, Breite und Eleganz, der mit Sicherheit zu den Besten ganz Spaniens zu einem moderaten

Preis zu zählen ist.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Getränkekarte

Prosecco

	1.0dl	7.5dl
Teresa Rizzi DOC, Italien	7.50	49.00

Ausgesuchte Grappe von Villa de Varda

Grappa Gran Riserva Invecchiata

Mormorio della Foresta(40%, 2.0cl) 9.50

Grappa Chardonnay(40%,2.0cl) 9.50

Restaurant
Kluserstübli
gutbürgerliche Küche in Aesch



**Wir hoffen, dass Sie in unserer Speisekarte das richtige
gefunden haben nach dem Ihr Magen schreit.
Auf jeden Fall wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.**



Um ein bisschen die Zeit zu
vertreiben, bis alle am Tisch
fündig sind, können Sie gerne auf
den nächsten Seiten die Geschichte
vom Restaurant Kluserstübli lesen.



Geschichte des Kluserstübli



Aesch ca. 1900. Hauptstrasse mit Blick nach Süden. Rechts biegt die Pfeffingerstrasse ab – zum heutigen Kluserstübli.

Die Gaststätte wurde 5 Generationen von der Familie Hauser geführt. Über die Anfänge ist nicht viel bekannt – der früheste Beleg ist ein Dokument aus dem Jahre 1750 über den Abschluss einer Gebäudeversicherung. Den Namen Kluserstübli* gibt es erst seit 1911. Davor ging man zur "Wirtschaft zum Rütli von E. Hauser"



Wie auch die alten Fotos zeigen, wurde das Gebäude nicht nur als Gaststätte genutzt. Im oberen Stockwerk führte die Familie bis ca. 1920 einen Coiffeur-Salon.

Ausserdem gab es eine Musikschule im Haus und der hintere Teil der heutigen Gasträume war bis 1946 ein Stall für die Kühe.





Geschichte des Kluserstübli



Die Inneneinrichtung im Jahr 1945 mit Bild der Tellskapelle



Nach mehreren Umbauten in den 50er und 80er Jahren erhielt das "Kluserstübli" seine heutige Gestalt - und auch seine beliebte Gartenwirtschaft.

Schatten spendet ein Dach aus Weinreben und im Herbst hängen die Trauben direkt über den Gästen.

Die meisten Weine im Kluserstübli kommen aus dem Klustal, nur wenige 100 m entfernt vom Restaurant.

Das Kluserstübli war schon früher ein beliebtes Ausflugsziel für die Städtler, welche hier ihr "Zvieriplättli" genossen.

Heute finden Sie nebst den gluschtigen Zvieri's auch eine schmackhafte bürgerliche Küche.
