



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincafe
Klösterlistutz 16
3013 Bern

WEISSWEIN

Païen AOC 2023 Heida Nicolas Zufferey, Cave de Bernunes Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Troublant AOC 2025 Sauvignac Rindisbacher Weinmanufaktur Bern CH	1d1	9.60
Esslinger Chardonnay DAC 2023 Chardonnay Weingut Kusterer Esslingen, Württemberg D	1d1	9.20
Pinot Grigio DOC 2025 Pinot Grigio Kellerei Eisacktal Chuisa, Südtirol I	1d1	8.80
Testeiro DO 2021 Godello, Doña blanco, Vidueño blanco Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	10.00

ROTWEIN

Gamay AOC 2024 Gamay Château des Bois Satigny, Genf CH	1d1	8.30
Humagne Rouge Soleil d'Or AOC 2023 Humagne Rouge Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Hauts comme 3 Pommes IGP 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	1d1	8.00
Langhe Nebbiolo DOC 2023 Nebbiolo Produttori del Barbaresco Barbaresco, Piemont I	1d1	9.60
La Hoja Crianza DOC 2022 Tempranillo Bodegas Tierra, Fernández Gómez Labastida, Rioja E	1d1	9.00
Eixe DO 2019 Merenzao, Albarello, Negreda Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	11.00

Schaumwein

Esslinger Rosé brut (Deutscher Sekt) 2019 1d1 12.00
Spätburgunder
Weingut Kusterer
Esslingen, Württemberg D

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2025 1d1 9.50
Glera
L'Anima di Vergani, Veneto I

Schaumwein 0,0%

Noughty Organic Sparkling 1d1 10.00
100% Chardonnay

Noughty Organic Sparkling Rosé 1d1 10.00
100% Tempranillo

Rosé

Arrache pas L'Aramon IGP 2025 1d1 8.90
Aramon
Domaine des Païssels
Babeau-Bouldoux, Saint Chinian F

Amphoren

Just Amphora VaP 2023 1d1 10.00
Chardonnay
Silou Wines
Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH

Orange

Experimental "wine on the skins" 1d1 9.00
Welschrisling, Sauvignon Blanc
Artisan Wine
Halbturn, Burgenland A

BIER

Klösterli Bier gezapft hell, edel, süffig, naturtrüb	5.5%	3d1/5d1	5.90/9.50
Tram Weizen gezapft bayrisches Weizenbier, intensives Bananen- und Nelkenaroma, naturtrüb	5.2%	3d1/5d1	5.90/9.50
Bärner Pilsner herbes süffiges Spezialbier, naturtrüb	4,8%	33c1	7.50
Pale Ale goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcoe hopfengestopft, naturtrüb	5.1%	33c1	7.50
Summer Ale sommerliches, fruchtiges, süffiges Maisbier, mit Perle, Cascade und Mosaic Hopfen, naturtrüb	4.2%	33c1	7.50
Helles Linie Null Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol	max.0.5%	33c1	7.00
IPA Linie Null Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb	max.0.5%	33c1	7.00

Alle Biere vom Alten Tramdepot

APERITIF

Klösterli-Apero			14.00
Aperol Sprizz / Hugo			13.00
Vermouth bianco	18%	5c1	9.00
Wermut Simpatico Rosso	17%	5c1	9.00
Martinazzi	23%	5c1	9.00
Cynar	17%	5c1	9.00
Averna Amaro Siciliano	29%	5c1	9.00
Pastis Henri Bardouin	45%	2c1	8.50
Matte Negroni	26%	9c1	17.00
Matte Dry Gin	42%	4c1	14.00
Tschin, Käser-Schloss, Elfingen	40%	4c1	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4c1	15.00
Mineral Zusatz			+3.00

ALKOHOLFREI

Jsotta Senza Bianco / Rosso			7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water			+3.00
Virgin Hugo			13.00
Holunderblütensirup			
Noughty Organic Sparkling			
Virgin Aperol			13.00
Jsotta Aperitivo			
Noughty Organic Sparkling Rosé			

WASSER

Klösterli-Wasser still in der Flasche*	70c1	7.50
Klösterli-Wasser mit CO2 in der Flasche*	70c1	7.50
Valser classic/ silence	33c1	5.00

...UND CO.

Coca Cola/ zero	33c1	5.50
Rivella rot/ blau	33c1	5.50
Schweppes Tonic	20c1	5.50
Ginger Beer, Swiss Mountain Spring	20c1	6.00
Chinotto/ Aranciata Rossa/ Limone, Lurisia	27.5c1	6.50
Crodino	17.5c1	7.00
70er Apfelschorle	33c1	6.50
Apfel-Quitten, Bänz	33c1	6.50
Just Juicy White/ Rosé	33c1	7.00
Traubensaftschorle, Silou Wines		
Orange Premium, Michel	20c1	5.50
Tomatensaft, Michel	20c1	5.50

SIRUPIER DE BERN

Ingwer-Apfel, Holunderblüten,	25c1/70c1	4.00/8.50
Granatapfel, Besser aus Ystee, Cassis		

HAUSGEMACHTER EISTEE (JE NACH WETTER)

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30c1/70c1	5.50/9.50
serviert mit Orange, Zitrone, Minze		

*Gefiltertes Trinkwasser frisch gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure angereichert direkt vom Zapfhahn.

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	4.90
Espresso macchiato	5.50
Doppio, Flat white	6.70
Cappuccino	6.20
Caffè latte, Latte macchiato	6.70
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.90
Caffé Freddo (Doppio, Milch, Rohrzucker)	7.70
Heissi Schoggi	5.90
mit Hafermilch	+0.50

TEE

English Breakfast	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine Bio	6.00
Ginger Lemon Bio	6.00
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	6.00
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	6.00
Chai	6.00
Chai Latte	6.70

GRAPPA UND CO...

Heida Marc et Lie	42%	2c1	9.50
Cave Biber, Salquenen VS			
Vieux Marc	42%	2c1	10.50
Schlossgut Bachtobel, Weinfeldern			
Elegantia Barrica	43%	2c1	15.00
Grappa di Merlot, Guido Brivio TI			
Grappa di Arneis	42%	2c1	11.00
Marolo, Alba Piemonte I			
Grappa di Brunello	42%	2c1	11.00
Marolo, Alba Piemonte I			
Grappa di Amarone	45%	2c1	12.00
Marolo, Alba Piemonte I			
Brandy Single Barrel 7	42%	2c1	14.00
Bodegas Ximénes-Spínola Jerez-Manzanilla E			
Butler Nephew & Co	20%	5c1	14.00
20 Years Old Tawny Port Christie's Port Wine, Douro			
Seftiger Matur	18%	5c1	8.00
Gamaret, Cabernet Dorsa Rinsisbacher Weinmanufaktur Bern			

FRUCHTBRÄNDE & SÜSSES FLÜSSIGES...

Stadtbärner Quittenlikör	32%	4c1	14.00
Benei Kallen, Münsingen			
Damasson du Jura	40%	2c1	12.00
Daniel Zürcher, Port			
Berner Rosen	40%	2c1	11.00
Daniel Zürcher, Port			
Williams Birne Vieille Noble	38%	2c1	11.00
Mostchopf, Bigenthal Bern			
Zwetschge Vieille Noble	38%	2c1	10.00
Mostchopf, Bigenthal Bern			

WHISKY

Nun's Whisky 5 Jahre	46.5%	4c1	17.00
„Sister Mary Jane“ schön eingebundenes Raucharoma, feine Holz- und Honignoten			
„Sister Abigail“ samtig weich, feine Vanille-Marzipan und Honignoten			
Hergestellt aus der Würze der Brauerei Altes Tramdepot.			
Gebrannt bei Alfred Schwab.			
Gelagert im Felsenkeller beim Klösterli			
Solothurner Œuf Whisky 11J.	42%	2c1	17.50
Solothurner Brennerei Grogg			
Arran Sauternes Cask Finish	50%	4c1	19.00
Single Cask Strength, Highland			
Edradour 10 Years	40%	4c1	16.00
Straight from the Cask, Highland			
Caol Ila Distillers Edition	43%	4c1	18.50
Double Matured in Moscatel Cask, Isle of Islay			

SNACKS...

Aperoplättli mit Fleisch & Wurst & Käse	26.50
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern	
Fleisch von der Metzgerei Simperi, Gümligen	
hausgemachte Gemüse Pickles und Feigensenf	
Klösterli Antipasti	
Marinierte Oliven	9.50
Halbgetrocknete Tomaten	9.50
Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift	9.50
Gemischtes Antipasti	10.50
Hausgemachtes Focaccia (Wartezeit 10min.)	15.50
Focaccia mit Oliventapenade und Hummus	

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser
Personal

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.