



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincave
Klösterlistutz 16
3013 Bern

Weisswein

Fläscher Sauvignon Blanc	AOC 2023	1d1	9.90
Sauvignon Blanc			
Familie Jürg Marugg			
Fläsch, Graubünden CH			
Seftiger Lumi „Blanc de Noir“	AOC 2024	1d1	9.30
Pinot Noir			
Rindisbacher Weinmanufaktur			
Seftigen, Thunersee CH			
Rotgipfler	DAC 2023	1d1	9.50
Rotgipfler			
Hannes Hofer			
Gumpoldskirchen, Thermenregion A			
Camestri Rosso Arneis	DOCG 2023	1d1	8.80
Arneis			
Azienda Agricola Marco Porello			
Canale, Piemonte I			
Detrás da Casa Larga	DO 2023	1d1	9.20
Albariño, Treixadura			
Destinos Cruzados			
Condado do Tea, Rias Baixas E			
Xarel-lo	DO 2022	1d1	11.50
Xarel-lo			
Bodegas Cisteller			
Sergi Canals und Jessica Madigan			
Muntanyes d'Ordal, Penedés E			

Rotwein

Pinot Noir AOC 2023 Pinot Noir Weingut Krebs & Steiner Ligerz, Bielersee CH	1d1	9.10
Passo di Tambo DOC 2023 Merlot Vini Tamborini Lamone, Tessin CH	1d1	10.50
Langhe Nebbiolo DOC 2023 Nebbiolo Produttori del Barbaresco Barbaresco, Piemont I	1d1	9.80
Martin Freixa Old Vines DO 2022 Cariñena Martin Freixa La Serra d'Almos, Montsant E	1d1	9.70
Mercenario Tinto DO 2020 Caiño Longo, Caiño da Terra, Brancello, Espadeiro, Sousón Bodegas Augalevada Ourense, Ribeiro E	1d1	9.70
Monte do Carrapatelo VR 2022 Alicante Bouschet, Touriga Nacional Aragonez Bodegas Luis Duarte Vinhos Alentejano P	1d1	9.00

Schaumwein

AT Roca Rosat Brut Reserva DO 2023	1d1	11.50
Macabeo, Garnatxa Negra		
Agusti Torelló Roca		
Sant Sebastià dels Gorgs, Penedès E		

Anima Prosecco Extra Dry DOC 2024	1d1	9.50
Glera		
L'Anima di Vergani, Veneto I		

Rose

Just Rosé VdP NV	1d1	9.50
Pinot Noir		
Silou Wines		
Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH		

Amphoren

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

Bier

Klösterli Bier gezapft	5.5%	3d1/5d1	5.90/9.50
hell, edel, süffig, naturtrüb			

Tram Weizen gezapft	5.2%	3d1/5d1	5.90/9.50
Bayrisches Weizenbier, intensives Bananen- und Nelkenaroma, naturtrüb			

Tram Märzen	5.3%	33c1	7.50
malzig, bernsteinfarben, naturtrüb			

Pale Ale	5.1%	33c1	7.50
goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcoe hopfengestopft, naturtrüb			

Helles Linie Null	max.0.5%	33c1	7.00
Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol			

IPA Linie Null	max.0.5%	33c1	7.00
Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb			

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	5c1	7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water		+3.00
Virgin Aperol	5c1	10.00
Jsotta Aperitivo, Tonic water		
Virgin Hugo		10.00
Holunderblütensirup, Tonic water		

Wasser

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

...und Co.

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

Sirupier de Bern

Ingwer-Apple, Cassis, Holunderblüten,	25cl	4.00
Zitronenmelisse	70cl	8.50

Hausgemachter Eistee

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30cl	5.50
serviert mit Orange, Zitrone, Eis und Minze	70cl	9.50

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

Kaffee

Kaffee	5.00
Espresso	4.90
Espresso macchiato	5.50
Cappuccino	6.20
Caffè latte, Latte macchiato, Doppio	6.70
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.90
Caffé Freddo	7.70
Heissi Schoggi	5.90

Tee

English Breakfast	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine Bio	6.00
Jasmin „1319“ Bio	6.00
Citronelle - Zitronengras Bio	6.00
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	6.00
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	6.00
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	6.00
Ginger Lemon Bio	6.00
Chai	6.00
Chai Latte	6.70
HOT Sirup	4.00

Grappa und Co...

Heida Marc et Lie Cave Biber, Salquenen VS	42%	2c1	9.50
Vieux Marc Schlossgut Bachtobel, Weinfelden	42%	2c1	10.50
Elegantia Barrica Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2c1	15.00
Grappa di Arneis Marolo, Alba Piemonte I	42%	2c1	11.00
Grappa di Brunello Marolo, Alba Piemonte I	42%	2c1	11.00
Grappa di Amarone Marolo, Alba Piemonte I	45%	2c1	12.00
Brandy Single Barrel 7 Bodegas Ximenes-Spínola Jerez-Manzanilla E	42%	2c1	14.00
Butler Nephew & Co 20 Years Old Tawny Port Christie's Port Wine, Douro	20%	5c1	14.00
Seftiger Matur Gamaret, Cabernet Dorsa Rinsisbacher Weinmanufaktur Bern	18%	5c1	9.00

Fruchtbrände & süsses Flüssiges...

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

Whisky

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

Snacks...

Aperoplättli mit Trockenfleisch und Käse	26.50
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern	
Trockenfleisch von unseren lokalen Kleinproduzenten,	
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, Basilikumpesto	

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser
Personal

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.