



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

# Getränkekarte

Klösterli Weincave  
Klösterlistutz 16  
3013 Bern



## **WEIN**

### **Weisswein**

<b>Petit Clos Grand Cru AOC 2022</b> Chasseelas Domaine La Colombe Familie Paccot, Violaine und Raymond Paccot Féchy, La Côte, Waadt CH	<b>1 dl</b>	<b>9.10</b>
<b>Biancomerlot AOC 2022</b> Merlot Azienda Mondò Sementina, Tessin CH	<b>1 dl</b>	<b>9.70</b>
<b>Touche pas au GIBI VdF 2022</b> Gibi, Grenache Blanc, Grenache Gris Domaine des Pâsseis Babeau, Saint-Chinian F	<b>1 dl</b>	<b>9.80</b>
<b>Unexpected Chardonnay VP 2022</b> Chardonnay Bodegas Pago Aylés Alfajarin, Aragón E	<b>1 dl</b>	<b>9.60</b>
<b>Cos Pès 2021</b> Albariño Bodegas Forjas del Sainés Rodrigo Méndez Rías Baixas E	<b>1 dl</b>	<b>10.00</b>

## Rotwein

<b>Seftiger Chatzumuus AOC 2022</b> Cabernet Dorsa, Gamaret, Pinot Noir Rindisbacher Weinmanufaktur Bern Seftigen, Thunersee CH	<b>1 dl</b>	<b>10.00</b>
<b>Cornalin Soleil d'Or AOC 2022</b> Cornalin Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	<b>1 dl</b>	<b>9.70</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC 2022</b> Nebbiolo Azienda Agricola Barale Fratelli Barolo, Piemont I	<b>1 dl</b>	<b>9.90</b>
<b>Massimino Rosso Verona IGT 2018</b> Corvina, Corvinone, rondinella D. & M. und Giuseppina Venturini San Pietro in Cariano, Veneto I	<b>1 dl</b>	<b>10.50</b>
<b>Vi del Mas DO 2022</b> Garnacha Tinta, Syrah Celler Comunica Falset, Montsant E	<b>1 dl</b>	<b>9.60</b>
<b>Unexpected Garnacha VP 2022</b> Garnacha Bodegas Pago Aylés Alfajarin, Aragón, E	<b>1 dl</b>	<b>9.80</b>
<b>Roquette &amp; Cades Tinto DOC 2020</b> Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz Jorge Roquette und Jean-Michel Cazes Sabrosa, Douro P	<b>1 dl</b>	<b>10.20</b>

## Schaumwein

<b>Sui Generis Blanc de Blancs Brut</b>	<b>1 dl</b>	<b>12.50</b>
Chardonnay		
Azienda Agricola Cherubini		
Lombardei I		
<b>Prosecco Althe'a brut DOCG 2022</b>	<b>1 dl</b>	<b>9.50</b>
Glera		
Tenuta Ru de Conf�n, Veneto I		

## Ros 

Gerne empfehlen wir Ihnen den aktuellen Offenwein

## HEISSE GETRÄNKE

### Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Caffè latte	6.50
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.50
Latte macchiato	6.50
Cappuccino	6.00
Espresso macchiato	5.50

### Tee

English Breakfast	5.50
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	5.50
Verveine	5.50
Jasmin „1319“	5.50
Citronelle - Zitronengras	5.50
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	5.50
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	5.50
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	5.50

## WASSER UND CO...

### Wasser

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

### ...und Co.

Coca Cola / zero	33 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	5.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.50
70er Apfelschöle	33 cl	6.00
Limone Lurisia	27.5 cl	6.50
Chinotto Lurisia	27.5 cl	6.50
Aranciata Rossa Lurisia	27.5 cl	6.50
Crodino	10 cl	5.50
Ginger Beer, Swiss Mountain Spring	20 cl	6.00
Bänz, Apfel-Traube	33 cl	6.00
Michel Orange Premium	20 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	5.50

### Sirupier de Bern

Ingwer-Apfel, Cassis, Holunderblüten,	25 cl	4.00
Zitronenmelisse, Granatapfel	70 cl	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.

## **BIER**

<b>Klösterli-Bier offen</b>	<b>5.5%</b>	<b>30 c1</b>	<b>5.80</b>
Für uns im Alten Tramdepot gebraut. hell, edel, süffig			
<b>White Widow</b>	<b>4.9%</b>	<b>33 c1</b>	<b>7.00</b>
Vom Alten Tramdepot. Münchener Bier trifft Hipster. Hopfengestopft mit Nelson Sauvin. Naturtrüb.			
<b>Bärner Weizen</b>	<b>5.4%</b>	<b>50 c1</b>	<b>8.50</b>
Hefeweizen aus der Berner Brauerei Felsenau, naturtrüb			
<b>St. Austell Proper Job</b>	<b>5.5%</b>	<b>50 c1</b>	<b>9.50</b>
Englisches IPA mit intensiver Hopfennote			

## **Alkoholfrei**

<b>Schümli Felsenau Alkoholfrei</b>		<b>33 c1</b>	<b>5.50</b>
Alkoholfreies Bier aus der Berner Brauerei Felsenau			
<b>Linie Null</b>	<b>max.0.5%</b>	<b>33 c1</b>	<b>6.50</b>
Alkoholfreies IPA vom Alten Tramdepot fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb			



## **SPIRITUOSEN**

### **Aperitif**

<b>Klösterli-Apero</b>			<b>13.00</b>
<b>Aperol Sprizz / Hugo</b>			<b>12.00</b>
<b>Vermouth bianco</b>	<b>18%</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Martinazzi</b>	<b>23%</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Jsotta Senza Bianco / Rosso</b>		<b>5 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>alkoholfreier Vermouth mit Tonic water</b>			<b>+2.00</b>
<b>Averna Amaro Siciliano</b>	<b>29%</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	<b>45%</b>	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Matte Dry Gin</b>	<b>42%</b>	<b>4 cl</b>	<b>14.00</b>
<b>Tschin, Käser-Schloss, Eflingen</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>14.50</b>
<b>JC-Gin, Angelo Delea, Losone</b>	<b>43%</b>	<b>4 cl</b>	<b>15.00</b>
<b>Zusatz Mineral</b>			<b>+3.00</b>

### **Fruchtbrände & süsses Flüssiges...**

<b>Stadtberner Quittenlikör 2021</b>	<b>32%</b>	<b>4 cl</b>	<b>13.50</b>
<b>Culinahrium, Münsingen</b>			
<b>Damasson du Jura</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>11.50</b>
<b>Daniel Zürcher, Port</b>			
<b>Berner Rosen</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>10.50</b>
<b>Daniel Zürcher, Port</b>			
<b>Vieille Williams Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>11.50</b>
<b>Adrian &amp; Diego Mathier, Salgesch</b>			
<b>Säntis Cream Swiss Highlander</b>	<b>18%</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Locher, Appenzell</b>			

## Grappa und Co...

<b>Heida Marc et Lie</b> Cave Biber, Salquenen VS	42%	2 c1	9.50
<b>Vieux Marc</b> Schlossgut Bachtobel, Weinfeldern	42%	2 c1	10.50
<b>Elegantia Barrica</b> Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2 c1	15.00
<b>Grappa di Arneis</b> Marolo, Alba Piemonte	42%	2 c1	11.00
<b>Grappa di Brunello</b> Marolo, Alba Piemonte	42%	2 c1	11.00
<b>Grappa di Amarone</b> Marolo, Alba Piemonte	45%	2 c1	12.00
<b>Brandy Single Barrel 7</b> Bodegas Ximénes-Spinoia Jerez-Manzanilla	42%	2 c1	14.00
<b>Butler Nephew &amp; Co</b> 20 Years Old Tawny Port Christie's Port Wine, Douro P	20%	5 c1	14.00

## Vino Aromatizzato

<b>Barolo Chinato</b> Nebbiolo Barale Fratelli, Piemonte I	17%	0.5 d1	12.50
--	-----	--------	-------

## Whisky

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

## **SNACKS...**

<b>Aperoplättli mit Trockenfleisch und Käse</b>	<b>26.50</b>
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern	
Trockenfleisch von unseren lokalen Kleinproduzenten, hausgemachte Gemüse Pickles und Feigensenf	
<b>Klösterli Antipasti (1+1+1 oder gemischt)</b>	
Oliven-Knoblauch-Wilde Kräuter	8.50
Tomaten-Limette-Basilikum	8.50
Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift	8.50
<b>Hausgemachtes Focaccia (Wartezeit 10min.)</b>	<b>17.50</b>
Focaccia mit 2erlei Dips	