



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

# Getränkekarte

Klösterli Weincafe  
Klösterlistutz 16  
3013 Bern



## Wein

### Weisswein

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>„a sigh in the sky“ AOC 2023</b>          | <b>1 dl</b> | <b>9.60</b> |
| Chasseelas                                   |             |             |
| Vin d'Oeuvre                                 |             |             |
| Leuk, Wallis CH                              |             |             |
| <b>Biancomerlot AOC 2023</b>                 | <b>1 dl</b> | <b>9.80</b> |
| Merlot                                       |             |             |
| Azienda Mondò                                |             |             |
| Sementina, Tessin CH                         |             |             |
| <b>Sauvignon Blanc Trocken 2021</b>          | <b>1 dl</b> | <b>9.30</b> |
| Sauvignon Blanc                              |             |             |
| Weingut Weedenborn                           |             |             |
| Monzernheim, Rheinhessen D                   |             |             |
| <b>Gemischter Satz 2023</b>                  | <b>1 dl</b> | <b>9.50</b> |
| Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, |             |             |
| Welschriesling, Gelber Muskateller           |             |             |
| Weingut Gruber Röschitz                      |             |             |
| Röschitz, Weinviertel A                      |             |             |
| <b>Petit Modamour IGP 2022</b>               | <b>1 dl</b> | <b>9.40</b> |
| Grenache Blanc, Muscat, Roussanne, Viogner   |             |             |
| Domaine Modat                                |             |             |
| Cassagnes, Cotes du Roussillon F             |             |             |
| <b>Collina dei Pini IGT 2022</b>             | <b>1 dl</b> | <b>9.30</b> |
| Vermentino                                   |             |             |
| Tenuta Vicchiomaggio                         |             |             |
| Chianti, Toscana I                           |             |             |

## Rotwein

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Seftiger Chatzumuus AOC 2023</b><br>Gamaret, Cabernet Dorsa, Pinot Noir<br>Rindisbacher Weinmanufaktur Bern<br>Seftigen, Thunersee CH                                | <b>1 dl</b> | <b>10.00</b> |
| <b>Just Red VdP 2023</b><br>Pinot Noir, Cabernet Carol, Merlot<br>Silou Wines<br>Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH  | <b>1 dl</b> | <b>9.40</b>  |
| <b>Rosso di Toscana "Unlitro" IGT 2021</b><br>Alicante, Carignan, Mourvèdre,<br>Sangiovese, Alicante Bouschet<br>Agricola Ampeleia<br>Roccatederighi/Maremma, Toscana I | <b>1 dl</b> | <b>9.30</b>  |
| <b>Patria Chica VP 2022</b><br>Garnacha, Tempranillo, Merlot,<br>Cabernet Sauvignon<br>Bodegas Pago Aylés<br>Mezalocha, Zaragoza E                                      | <b>1 dl</b> | <b>9.80</b>  |
| <b>Obac Crianza VdT 2022</b><br>Mantonegro, Callet, Merlot,<br>Cabernet Sauvignon, Syrah<br>Finca Binigrau<br>Biniali, Mallorca E                                       | <b>1 dl</b> | <b>10.00</b> |
| <b>Dinamica DOC 2022</b><br>Baga<br>Filipa Pato<br>Òis do Bairro, Bairrada P  | <b>1 dl</b> | <b>9.90</b>  |

## Schaumwein

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <b>Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut</b> | <b>1 dl</b> | <b>12.50</b> |
| Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay           |             |              |
| Domaine François Schmitt                     |             |              |
| Orschwihr, Alsace F                          |             |              |
| <b>Prosecco Althe'a brut DOCG 2023</b>       | <b>1 dl</b> | <b>9.50</b>  |
| Glera  |             |              |
| Tenuta Ru de Confin, Veneto I                |             |              |

## Rosé

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 Bio                                    | 5.50          |
| Jasmin „1319“ Bio                               | 5.50          |
| Citronelle - Zitronengras Bio                   | 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          |
| Ginger Lemon Bio                                | 5.50          |
| Chai  | 5.50          |
| Chai Latte                                      | 6.50          |
| <br>  |               |
| HOT Sirup                                       | 4.00          |
| HOT Ingwär                                      | 21% 6cl 11.00 |

## 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                       | 70 cl | 8.50 |

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

## **BIER**

**Klösterli Bier offen** 5.5% 30c1/50c1 5.90 /9.50  
hell, edel, süffig

**Tram Märzen offen** 5.5% 30c1/50c1 5.90 /9.50  
malzig, bernsteinfarben,  
naturtrüb

**Pale Ale** 5.5% 33c1 6.60  
goldenes, fruchtiges Pale Ale,  
Cascade & Simcoe hopfengestopft,  
naturtrüb

**Weihnachtsbier** 5.3% 33c1 6.60  
dunkel, kräftig, vollmundig,  
naturtrüb, intensive Malznote

**Linie Null IPA** max.0.5% 33c1 6.60  
Alkoholfreies IPA  
fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb

**Alle Biere vom Alten Tramdepot**

**Bärner Weizen** 5.4% 50c1 8.50  
Hefeweizen  
Bernser Brauerei Felsenau

**Schümli Felsenau Alkoholfrei** 33c1 5.50  
Lager  
Bernser Brauerei Felsenau



## **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>Stadtbärner Quittenlikör 2024</b> | <b>32%</b> | <b>4 cl</b> | <b>14.00</b> |
| <b>Benel Kallen, Münsingen</b>       |            |             |              |
| <b>Damasson du Jura</b>              | <b>40%</b> | <b>2 cl</b> | <b>12.00</b> |
| <b>Daniel Zürcher, Port</b>          |            |             |              |
| <b>Berner Rosen</b>                  | <b>40%</b> | <b>2 cl</b> | <b>11.00</b> |
| <b>Daniel Zürcher, Port</b>          |            |             |              |
| <b>Williams Birne Vieille Noble</b>  | <b>38%</b> | <b>2 cl</b> | <b>11.00</b> |
| <b>Mostchopf, Bigenthal Bern</b>     |            |             |              |
| <b>Zwetschge Vieille Noble</b>       | <b>38%</b> | <b>2 cl</b> | <b>10.00</b> |
| <b>Mostchopf, Bigenthal Bern</b>     |            |             |              |
| <b>Säntis Cream Swiss Highlander</b> | <b>18%</b> | <b>4 cl</b> | <b>9.00</b>  |
| <b>Locher, Appenzell</b>             |            |             |              |

## Grappa und Co...

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

## Vino Aromatizzato

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

## Whisky

|   |                 |              |             |              |
|---|-----------------|--------------|-------------|--------------|
| <b>Nun's Whisky</b>   | <b>5 Jahre</b>  | <b>46.5%</b> | <b>4 cl</b> | <b>17.00</b> |
| <b>„Sister Abigail“</b>   |                 |              |             |              |
| Hergestellt aus der Würze der Brauerei Altes Tramdepot.<br>Gebrannt bei Alfred Schwab.<br>Gelagert im Felsenkeller beim Klösterli |                 |              |             |              |
| <b>Solothurner Ouf Whisky</b>   | <b>11 Jahre</b> | <b>42%</b>   | <b>2 cl</b> | <b>17.50</b> |
| Solothurner Brennerei Grogg   |                 |              |             |              |
| <b>Arran Sauternes Cask Finish</b>  |                 | <b>50%</b>   | <b>4 cl</b> | <b>19.00</b> |
| Single Cask Strength, Highland  |                 |              |             |              |
| <b>Edradour 10 Years</b>  |                 | <b>40%</b>   | <b>4 cl</b> | <b>16.00</b> |
| Straight from the Cask, Highland  |                 |              |             |              |
| <b>Caol Ila Distillers Edition</b>  |                 | <b>43%</b>   | <b>4 cl</b> | <b>18.50</b> |
| Double Matured in Moscatel Cask,<br>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,<br>hausgemachte Gemüse Pickles und Feigensenf |              |
| <b>Klösterli Antipasti (1+1+1 oder gemischt)</b>   |              |
| Marinierte Oliven  | 9.50         |
| Halbgetrocknete Tomaten  | 9.50         |
| Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift   | 9.50         |
| <b>Hausgemachtes Focaccia (Wartezeit 10min.)</b>   | <b>17.50</b> |
| Focaccia mit Oliventapenade, Basilikumpesto  |              |