



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincafe
Klösterlistutz 16
3013 Bern

Weisswein

Les Bois de Turrettin 1er Cru AOC 2024 Sauvignon Blanc Château des Bois Saigny, Coteau de Bourdigny CH	1d1	9.60
Dézaley Grand Cru AOC 2024 Chasselas Domaine de la Bourgeoisie Rieux, Lavaux CH	1d1	9.50
Esslinger Chardonnay DAC 2023 Chardonnay Weingut Kusterer Maximilian Kusterer Esslingen, Württemberg D	1d1	9.20
Pinot Grigio DOC 2024 Pinot Grigio Kellerei Eisacktal Chiusa, Südtirol I	1d1	8.80
Pousada DO 2022 Albariño, Treixadura Destinos Cruzados Condado do Tejo, Rias Baixas E	1d1	10.00

Rotwein

Gamay AOC 2024 Gamay Château des Bois Satigny, Genf CH	1d1	8.30
Soleil d'Or Syrah AOC 2023 Syrah Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	1d1	9.50
Malbec AC 2020 Malbec, Merlot Vignobles Arbo Godard, Côtes de Bordeaux F	1d1	8.60
Prellenkirchen Samt&Seide DAC 2022 Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr Prellenkirchen, Carnuntum A	1d1	9.30
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

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

Schaumwein 0,0%

Noughty Organic Sparkling 1d1 10.00
100% Chardonnay

Noughty Organic Sparkling Rosé 1d1 10.00
100% Tempranillo

Rose

Chiaretta Rosato DOC 2025 1d1 9.50
Merlot
Viticoltore Indipendente Adrien Stevens
Monteggio, Ticino CH

Amphoren

Just Amphora VdP 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 Märzen gezapft malzig, bernsteinfarben, 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
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, Eltingen	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*	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-Apfel, Holunderblüten,	25cl/70cl	4.00/8.50
Granatapfel, Besser aus Ystee, Cassis		

Hausgemachter Eistee (je nach Wetter)

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30cl/70cl	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
Jasmin „1319“ 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, Weinfelden			
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 Ximenes-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	9.00
Gamaret, Cabernet Dorsa Rinsisbacher Weinmanufaktur Bern			

Fruchtbrände & süsses Flüssiges...

Stadtbärner Quittenlikör Benei 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“ 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	46.5%	4c1	17.00
Solothurner Öuf 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 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.