



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

# Getränkekarte

Klösterli Weincafe  
Klösterlistutz 16  
3013 Bern

## **WEISSWEIN**

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

## ROTWEIN

<b>Gamay AOC 2024</b> Gamay Château des Bois Satigny, Genf CH	<b>1d1</b>	<b>8.30</b>
<b>Humagne Rouge Soleil d'Or AOC 2023</b> Humagne Rouge Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	<b>1d1</b>	<b>9.40</b>
<b>Hauts comme 3 Pommes IGP 2024</b> Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	<b>1d1</b>	<b>8.00</b>
<b>Prellenkirchen Samt&amp;Seide DAC 2022</b> Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr Prellenkirchen, Carnuntum A	<b>1d1</b>	<b>9.30</b>
<b>La Hoja Crianza DOC 2022</b> Tempranillo Bodegas Tierra, Fernández Gómez Labastida, Rioja E	<b>1d1</b>	<b>9.00</b>
<b>Eixe DO 2019</b> Merenzao, Albarello, Negreda Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	<b>1d1</b>	<b>11.00</b>

## 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

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

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

## FRUCHTBRÄNDE & SÜSSES FLÜSSIGES...

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

## WHISKY

<b>Nun's Whisky 5 Jahre</b>	46.5%	4cl	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			
<b>Solothurner Ouf Whisky 11J.</b>	42%	2cl	17.50
Solothurner Brennerei Grogg			
<b>Arran Sauternes Cask Finish</b>	50%	4cl	19.00
Single Cask Strength, Highland			
<b>Edradour 10 Years</b>	40%	4cl	16.00
Straight from the Cask, Highland			
<b>Caol Ila Distillers Edition</b>	43%	4cl	18.50
Double Matured in Moscatel Cask, Isle of Islay			

## **SNACKS...**

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser  
Personal

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.