KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincafe
Klösterlistutz 16
3013 Bern

WEISSWEIN

Païen AOC 2024 Heida Nicolas Zufferey, Cave de Bernunes Sierre, Wallis CH	**1dl**	9.40
Fläscher Chardonnay AOC 2025 Chardonnay Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	**1dl**	10.00
Grüner Veltliner DAC 2025 Grüner Veltliner Weingut Gruber Röschitz Röschitz, Weinviertel Ö	**1dl**	8.30
La Cerrada Pago de Valdoneje DO 2025 Godello Vinos Valtuille Valtuille de Abajo, Bierzo E	**1dl**	8.90
Microcósmico Macabeo IGP 2024 Macabeo Bodegas Frontanio Fernando Mora Valdejalón, Aragon E	**1dl**	8.50

ROTWEIN

Fläscher Pinot Noir AOC 2024 Pinot Noir Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	1dl	9.40
Scalin IGT 2023 Merlot Kopp von der Crone Visini Barbengo, Ticino CH	1dl	9.80
Hauts comme 3 Pommes IGP 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	1dl	8.00
Langhe Nebbiolo DOC 2024 Nebbiolo Produttori del Barbaresco Barbaresco, Piemonte I	1dl	9.60
Arrocal Los Colmenares DO 2024 Tinto Fino Bodegas Arrocal Gumiel de Mercado, Ribera del Duero E	1dl	10.00
Botijo Rojo IGP 2021 Garnacha Bodegas Frontanio Fernando Mora Valdejalón, Aragon E	1dl	8.70

Schaumwein

Bulles de Schistes Rosé Extra Brut Cinsault Domaine Les Païssels Babeau-Bouldoux, Saint Chinian F	1dl	11.00
Anima Prosecco Extra Dry DOC 2025 Glera L'Anima di Vergani, Veneto I	1dl	9.50

Schaumwein 0,0%

Noughty Organic Sparkling 100% Chardonnay	1dl	10.00
Noughty Organic Sparkling Rosé 100% Tempranillo	1dl	10.00

Rosé

Umea Rosado DO 2025 Garnacha Bodegas Caudalia Lerga, Navarra E	1dl	7.70

Orange

Testoiro DO 2021 Godello, Doña blanco, Viduеño blanco Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1dl	10.00

BIER

Klösterli Bier gezapft hell, edel, süffig, naturtrüb	5.0%	3dl/5dl	5.90/9.50
Tram Märzen gezapft malzig, bernsteinfarben, naturtrüb	5.3%	3dl/5dl	5.90/9.50
Bärner Pilsner herbes süffiges Spezialbier, naturtrüb	4,8%	33cl	7.50
Pale Ale goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcœ hopfengestopft, natürtrüb	5.1%	33cl	7.50
Helles Linie Null Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol	max.0.5%	33cl	7.00
IPA Linie Null Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb	max.0.5%	33cl	7.00

Alle Biere vom Alten Tramdepot

APERITIF

Klösterli-Apero			14.00
Aperol Sprizz			13.00
Martinazzi Sprizz			13.00
Hugo			13.00
Vermouth bianco	18%	5cl	9.00
Wermut Simpatico Rosso	17%	5cl	9.00
Martinazzi	23%	5cl	9.00
Cynar	17%	5cl	9.00
Averna Amaro Siciliano	29%	5cl	9.00
Pastis Henri Bardouin	45%	2cl	8.50
Matte Negroni	26%	9cl	17.00
Matte Dry Gin	42%	4cl	14.00
Tschin, Käser-Schloss, Elfingen	40%	4cl	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4cl	15.00
Mineral Zusatz			+3.00

ALKOHOLFREI

Jsotta Senza Bianco / Rosso 7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water +3.00

Virgin Aperol 13.00
Jsotta Aperitivo
Noughty Organic Sparkling Rosé

Virgin Hugo 13.00
Holunderblütensirup
Noughty Organic Sparkling

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, Cassis, Besser aus Ystee, Granatapfel	25cl/70cl	4.00/8.50

HAUSGEMACHTER EISTEE (JE NACH WETTER)

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

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

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	4.90
Espresso macchiato	5.50
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

Darjeeling	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...

Heida Marc et Lie Cave Biber, Salquenen VS	42%	2cl	9.50
Marc Barrique Weingut Jürg Marugg, Fläsch GR	42%	2cl	9.50
Elegantia Barrica Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2cl	15.00
Grappa di Arneis Marolo, Alba Piemonte I	42%	2cl	11.00
Grappa di Brunello Marolo, Alba Piemonte I	42%	2cl	11.00
Brandy Single Barrel 7 Bodegas Ximénes-Spínola Jerez-Manzanilla E	42%	2cl	14.00
Butler Nephew & Co 20 Years Old Tawny Port Christie´s Port Wine, Douro	20%	5cl	14.00
Seftiger Matur Gamaret, Cabernet Dorsa Rindisbacher Weinmanufaktur Bern	18%	5cl	8.00

FRUCHTBRÄNDE & SÜSSES FLÜSSIGES...

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

WHISKY

Nun's Whisky 5 Jahre 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

Solothurner Öufi Whisky 11J. Solothurner Brennerei Grogg	42%	2cl	17.50
Arran Sauternes Cask Finish Single Cask Strength, Highland	50%	4cl	19.00
Edradour 10 Years Straight from the Cask, Highland	40%	4cl	16.00
Caol Ila Distillers Edition Double Matured in Moscatel Cask, Isle of Islay	43%	4cl	18.50

SNACKS...

Aperoplättli mit Fleisch & Wurst & Käse 26.50
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern
Fleisch von der Metzgerei Simperl, 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.