



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincafe
Klösterlistutz 16
3013 Bern

WEISSWEIN

Païen AOC 2024 Heida Nicolas Zufferey, Cave de Bernunes Sierre, Wallis CH	1d1	9.40
Fläscher Chardonnay AOC 2025 Chardonnay Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	1d1	10.00
Grüner Veltliner DAC 2025 Grüner Veltliner Weingut Gruber Röschitz Röschitz, Weinviertel Ö	1d1	8.30
La Cerrada Pago de Valdoneje DO 2025 Godello Vinos Valtuille Valtuille de Abajo, Bierzo E	1d1	8.90
Prensal Blanc VdT 2025 Prensal 7103 Petit Celler Santa Maria del Cami, Mallorca E	1d1	9.00

ROTWEIN

Fläscher Pinot Noir AOC 2024 Pinot Noir Familie Jürg Marugg Fläsch, Graubünden CH	1d1	9.40
Scalin IGT 2023 Merlot Kopp von der Crone Visini Barbengo, Ticino CH	1d1	9.80
Hauts comme 3 Pommes IGP 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot Domaine de Preignes le Vieux Vias, Coteaux de Béziers, Languedoc F	1d1	8.00
Langhe Nebbiolo DOC 2024 Nebbiolo Produttori del Barbaresco Barbaresco, Piemonte I	1d1	9.60
Via Norte Infante DO 2024 Tempranillo Bodegas Lynus Quintanilla de Arriba, Ribera del Duero E	1d1	9.20
Eixe DO 2019 Merenzao, Albarello, Negreda Bodegas Fedellos Ourense, Ribeiro E	1d1	11.00

Schaumwein

Bulles de Schistes Rosé Extra Brut	1d1	11.00
Cinsault		
Domaine Les Paüssels		
Babeau-Bouldoux, Saint Chinian F		
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

Umea Rosado DO 2025	1d1	7.70
Garnacha		
Bodegas Caudalia		
Lerga, Navarra E		

Amphoren

Testoiro DO 2021	1d1	10.00
Godello, Doña blanco, Vidueño blanco		
Bodegas Fedellos		
Ourense, Ribeiro E		

Orange

Experimental "wine on the skins"	1d1	9.00
Welschriesling, Sauvignon Blanc		
Artisan Wine		
Halbturn, Burgenland A		

BIER

Klösterli Bier gezapft	5.0%	3d1/5d1	5.90/9.50
hell, edel, süffig, naturtrüb			

Tram Märzen gezapft	5.3%	3d1/5d1	5.90/9.50
malzig, bernsteinfarben, naturtrüb			

Bärner Pilsner	4,8%	33c1	7.50
herbes süffiges Spezialbier, naturtrüb			

Pale Ale	5.1%	33c1	7.50
goldenes, fruchtiges Pale Ale, Cascade & Simcoe hopfengestopft, naturtrüb			

Helles Linie Null	max.0.5%	33c1	7.00
Alkoholfreies Helles süffig, schöne Hopfennote, naturtrüb Das Original ohne Alkohol			

IPA Linie Null	max.0.5%	33c1	7.00
Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb			

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

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...

Heida Marc et Lie Cave Biber, Salquenen VS	42%	2c1	9.50
Marc Barrique Weingut Jürg Marugg, Fläsch GR	42%	2c1	9.50
Elegantia Barrica Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2c1	15.00
Grappa di Arneis Marolo, Alba Piemonte I	42%	2c1	11.00
Grappa di Brunello Marolo, Alba Piemonte I	42%	2c1	11.00
Brandy Single Barrel 7 Bodegas Ximénes-Spínola Jerez-Manzanilla E	42%	2c1	14.00
Butler Nephew & Co 20 Years Old Tawny Port Christie's Port Wine, Douro	20%	5c1	14.00
Seftiger Matur Gamaret, Cabernet Dorsa Rindisbacher Weinmanufaktur Bern	18%	5c1	8.00

FRUCHTBRÄNDE & SÜSSES FLÜSSIGES...

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

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

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.