



**KLÖSTERLI**  
WEINCAFE

# Getränkekarte

Klösterli Weincafe  
Klösterlistutz 16  
3013 Bern

## Weisswein

<b>Just Chasselas VdP 2023</b> Chasselas Silou Wines Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH	<b>1d1</b>	<b>9.30</b>
<b>Baselbieter Kerner AOC 2024</b> Kerner Siebe Dupf Kellerei AG Liestel, Baselland CH	<b>1d1</b>	<b>9.70</b>
<b>Collina dei Pini IGT 2022</b> Vermentino Tenuta Vicchiomaggio Chianti, Toscana I	<b>1d1</b>	<b>9.30</b>
<b>Camestri Rero Arneis DOC 2023</b> Arneis Azienda Agricola Marco Porello Canale, Piemonte I	<b>1d1</b>	<b>9.10</b>
<b>Nounat VdT 2022</b> Prensal Blanco, Chardonnay Finca Binigrau Biniali, Mallorca E	<b>1d1</b>	<b>10.50</b>
<b>Benje Blanco VM 2017</b> Listán Blanco Bodegas Envinata Tenerife E	<b>1d1</b>	<b>10.20</b>

## Rotwein

<b>"chant du rhône" AOC 2023</b> Pinot Noir Vin d'Oeuvre Leuk, Wallis CH	<b>1d1</b>	<b>10.00</b>
<b>Cornalin "Neyrun" AOC 2020</b> Cornalin Domaine Chevaliers Salgesch, Wallis CH	<b>1d1</b>	<b>11.50</b>
<b>Expression AOP 2018</b> Grenache Domaine du Vieux Chai Roquebrun, Saint Chinian F	<b>1d1</b>	<b>9.90</b>
<b>Rosso di Toscana "Unlitro" IGT 2021</b> Alicante, Carignan, Mourvèdre, Sangiovese, Alicante Bouschet Agricola Ampeleia Roccatederighi/Maremma, Toscana I	<b>1d1</b>	<b>9.30</b>
<b>Ontañon Crianza DOC 2021</b> Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Finca Biniagual Binissalem, Mallorca E	<b>1 d1</b>	<b>9.20</b>
<b>Obac Crianza Vdt 2022 Magnum Fl.</b> Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Finca Binigrau Biniali, Mallorca E	<b>1d1</b>	<b>10.00</b>

## Schaumwein

<b>Cherubini Blanc de Blancs Brut Nature</b>	<b>1d1</b>	<b>13.50</b>
Chardonnay Azienda Agricola Cherubini Lombardei I		
<b>Anima Prosecco Extra Dry DOC 2024</b>	<b>1d1</b>	<b>9.50</b>
Glera L'Anima di Vergani, Veneto I		

## Rose

<b>Just Rosé VaP NV</b>	<b>1d1</b>	<b>9.50</b>
Pinot Noir Silou Wines Tüscherz-Alfermée, Bielersee CH		

## Orange

<b>Doma Orange 2020</b>	<b>1d1</b>	<b>12.50</b>
Welschriesling, Grüner Veltliner, Roter Sylvaner, Roter Traminer Weingut Naboso Bratislava, Kleine Karpaten, Slowakei		

## Bier

<b>Klösterli Bier offen</b> hell, edel, süffig	5.5%	3d1/5d1	5.90/9.50
<b>Tram Märzen offen</b> malzig, bernsteinfarben, naturtrüb	5.5%	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>Linie Null IPA</b> Alkoholfreies IPA fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb	max.0.5%	33c1	7.00

**Alle Biere vom Alten Tramdepot**

## Aperitif

Klösterli-Apero			13.00
Aperol Sprizz / Hugo			12.00
Vermouth bianco	18%	5cl	9.00
Wermuth 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, Eltingen	40%	4cl	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4cl	15.00
Mineral Zusatz			+3.00
Jsotta Senza Bianco / Rosso		5cl	7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water			+2.00

## 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
Limone, Lurisia	27.5cl	6.50
Chinotto, Lurisia	27.5cl	6.50
Aranciata Rossa, Lurisia	27.5cl	6.50
Crodino	17.5cl	7.00
70er Apfelschöle	33cl	6.50
Apfel-Traube, Bänz	33cl	6.50
Orange Premium, Michel	20cl	5.50
Tomatensaft, Michel	20cl	5.50

## Sirupier de Bern

Ingwer-Apfel, Cassis, Holunderblüten,	25cl	4.00
Zitronenmelisse	70cl	8.50

## Hausgemachter Eistee

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30cl	5.50
serviert mit Orange, Zitrone, Eis und Minze	70cl	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
Cappuccino	6.20
Caffè latte, Latte macchiato, Doppio	6.70
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.90
Heissi Schoggi	5.90

## Tee

English Breakfast	6.00
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	6.00
Verveine Bio	6.00
Jasmin „1319“ Bio	6.00
Citronelle - Zitronengras Bio	6.00
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	6.00
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	6.00
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	6.00
Ginger Lemon Bio	6.00
Chai	6.00
Chai Latte	6.70
HOT Sirup	4.00



## Grappa und Co...

<b>Heida Marc et Lie</b> Cave Biber, Salquenen VS	42%	2c1	9.50
<b>Vieux Marc</b> Schlossgut Bachtobel, Weinfelden	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 Ximenes-Spinola 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>Barolo Chinato</b> Nebbiolo Barale Fratelli, Piemonte I	17%	5c1	12.50
<b>Seftiger Matur</b> Gamaret, Cabernet Dorsa Rinsisbacher Weinmanufaktur Bern	18%	5c1	9.00

## Fruchtbrände & süsses Flüssiges...

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

## Whisky

<b>Nun's Whisky 5 Jahre</b> „Sister Abigail“ Hergestellt aus der Würze der Brauerei Altes Tramdepot. Gebrannt bei Alfred Schwab. Gelagert im Felsenkeller beim Klösterli	46.5%	4cl	17.00
<b>Solothurner Öufi Whisky 11J.</b> Solothurner Brennerei Grogg	42%	2cl	17.50
<b>Arran Sauternes Cask Finish</b> Single Cask Strength, Highland	50%	4cl	19.00
<b>Edradour 10 Years</b> Straight from the Cask, Highland	40%	4cl	16.00
<b>Caol Ila Distillers Edition</b> Double Matured in Moscatel Cask, Isle of Islay	43%	4cl	18.50

## Snacks...

<b>Aperoplättli mit Trockenfleisch und Käse</b>	<b>26.50</b>	
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern		
Trockenfleisch von unseren lokalen Kleinproduzenten, 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>17.50</b>
Focaccia mit Oliventapenade, Basilikumpesto		

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser  
Personal

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.