



Getränkekarte



Weisswein

Chasselas AOC 2020	1 dl	8.50
Chasselas Domaine Château de Vaumarcus Vaumarcus, Neuenburg CH		
Fläscher Riesling-Sylvaner AOC 2020	1 dl	9.00
Familie Jürg Marugg Weingut im Polnisch Fläsch, Graubünden CH		
Sauvignon Blanc Rosenberg 2017	1 dl	9.20
Sauvignon Blanc Alfred, Maria und Manuel Floder St. Peter am Ottersbach, Südoststeiermark A		
Cuvée Meandres VdF 2018	1 dl	9.00
Albarino, Petit Manseng, Clairette, Grenache Mas de Cynanque Saint Chinian, Languedoc F		
Tamaioasa Romaneasca DOC 2018	1 dl	8.80
Tamaioasa Romaneasca Cave Budureasca Dealul Mare, RU		

Rotwein

Griffus AOC 2016 Gamaret, Garanoir Caves Châtenay-Bouvier Boudry, Neuenburg CH	1 dl	9.40
Montepulciano d'Abruzzo Anfora DOC 2018 Montepulciano Azienda Agr. Cirelli la Collina Atri, Abruzzo I	1 dl	10.00
Côte du Py AC 2018 Gamay Domaine de la Bonne Tonne Morgon, Beaujolais F	1 dl	9.90
Obac Crianza VdT 2017 Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Finca Binigrau Mallorca E	1 dl	9.50
Taganan Village Tinto VM 2017 Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro Bodegas Envinata Tenerife E	1 dl	10.80
Castelinho Reserva DOC 2015 Touriga Nacional, Tinta Roriz Christie Wines Castelinho, Douro P	1 dl	8.90

Schaumwein

Prosecco Althe'a brut DOCG 2019	1 dl	8.50
Glera		
Tenuta Ru de Confin, Veneto I		

Rosé

Gerne empfehlen wir Ihnen den aktuellen Offenwein

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.50
Caffè latte	5.80
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.00
Latte macchiato	6.00
Cappuccino	5.50
Espresso macchiato	4.80

Tee

English Breakfast	4.90
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	4.90
Verveine	4.90
Jasmin „1319“	4.90
Citronelle - Zitronengras	4.90
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	4.90
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	4.90
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	4.90

WASSER UND CO...

Wasser

Klösterli-Wasser still in der Flasche*	70 cl	7.00
Klösterli-Wasser mit CO2 in der Flasche*	70 cl	7.00
Valser classic / silence	33 cl	5.00

...und Co.

Coca Cola / zero	33 cl	5.00
Kinley Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.00
Rivella rot / blau	33 cl	5.00
Ramseier Schorle	33 cl	5.00
70er Apfelschöle	33 cl	6.00
Limone Lurisia	27.5 cl	6.00
Chinotto Lurisia	27.5 cl	6.50
Aranciata Lurisia	27.5 cl	6.50
Crodino	10 cl	5.50
Ginger Beer, Swiss Mountain Spring	20 cl	6.00
Bänz, Apfel-Traube	33 cl	6.00
Michel Orange Premium	20 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	5.50

Sirupier de Bern

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

Hausgemachter Eistee

Tee „mystique“ leicht gesüsst	30 cl	5.00
serviert mit Orange, Zitrone, Eis und Minze	70 cl	9.50

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

BIER

Klösterli-Bier offen	5.5%	25 cl	5.00
Für uns im alten Tramdepot gebraut.		50 cl	9.50
Hell, edel, süßig			

Bärner Weizen	5.4%	50 cl	8.50
Hefeweizen aus der Berner Brauerei Felsenau, naturtrüb			

High Hops	5.3%	33 cl	7.50
India Pale Ale aus der Brauerei Kehrmühle in Oberbalm, obergäriges Bier mit schöner Bitternote			

St. Austell Proper Job	5.5%	50 cl	9.50
Englisches IPA mit intensiver Hopfennote			

Alkoholfrei

Schümli Felsenau Alkoholfrei		33 cl	5.50
Alkoholfreies Bier aus der Berner Brauerei Felsenau			

SPIRITUOSEN

Aperitif

Klösterli-Apero			13.00
Aperol Sprizz / Hugo			12.00
Vermouth bianco / Martinazzi	18%/23%	4 cl	8.00
Averna Amaro Siciliano	29%	4 cl	8.00
Pastis Henri Bardouin	45%	2 cl	8.50
Matte Dry Gin	42%	4 cl	14.00
Tschin, Käser-Schloss, Efingen	40%	4 cl	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4 cl	15.00
Zusatz Mineral			+3.00

Fruchtbrände & süsses Flüssiges...

Damasson du Jura	40%	2 cl	9.50
Daniel Zürcher, Port			
Berner Rosen	40%	2 cl	8.50
Daniel Zürcher, Port			
Vieille Prune Barrique	40%	2 cl	9.50
Adrian & Diego Mathier, Salgesch			
Vieille Williams Barrique	40%	2 cl	9.50
Adrian & Diego Mathier, Salgesch			n
Langstieler Kirsch	40%	2 cl	12.50
Käser-Schloss, Efingen			
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	4 cl	9.50
Locher, Appenzell			

Grappa und Co...

Heida Marc et Lie Cave Biber, Salquenen VS	42%	2 c1	9.00
Vieux Marc Schlossgut Bachtobel, Weinfelden	42%	2c1	10.50
Elegantia Barrica Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2 c1	15.00
Grappa di Barolo Roagna, Piemonte	45%	2 c1	10.00
Grappa di Arneis Marolo, Alba Piemonte	42%	2 c1	10.00
Grappa Ugolforte Brunello di Montalcino	42%	2 c1	10.00
Grappa di Amarone Marolo, Alba Piemonte	45%	2 c1	10.00
Brandy Single Barrel 7 Bodegas Ximénes-Spínola Jerez-Manzanilla	42%	2 c1	13.00

Whisky auf Anfrage

SNACKS... (von 11:30-14:00 Uhr, 17:30-22:00 Uhr)

Aperoplättli mit Trockenfleisch und Käse	26.50
Käse vom JUMIversum und der Chäshütte aus Bern, Trockenfleisch von unseren lokalen Kleinproduzenten, hausgemachte Gemüse Pickles und Feigensenf	
Klösterli Antipasti (1+1+1 oder gemischt)	
Oliven-Knoblauch-Wilde Kräuter	7.50
Tomaten-Limette-Basilikum	7.50
Feta-Zitrone-Thymian	7.50
Hausgemachtes Focaccia	17.50
Focaccia mit 2erlei Dips	