



# Getränkekarte



## Weisswein

<b>Chasselas AOC 2020</b>	<b>1 dl</b>	<b>8.50</b>
Chasselas Domaine Château de Vaumarcus Vaumarcus, Neuenburg CH		
<b>Les Pyramides „Viognier“ AOC 2019</b>	<b>1 dl</b>	<b>9.60</b>
Viognier Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen Salgesch, Wallis CH		
<b>Riesling trocken 2018</b>	<b>1 dl</b>	<b>8.90</b>
Riesling Weingut Knewitz Appenheim, Rheinhessen D		
<b>Zierfandler 2019</b>	<b>1 dl</b>	<b>9.70</b>
Zierfandler Hannes Hofer Gumpoldskirchen, Thermenregion A		
<b>Blanca 2016</b>	<b>1 dl</b>	<b>10.90</b>
Souvignier Gris, Grauburgunder, Bronner, Grüner Veltliner Alfred, Maria und Manuel Floder-Rosenberg St. Peter am Ottersbach, Südoststeiermark A		
<b>CI Macabeo DO 2018</b>	<b>1 dl</b>	<b>8.30</b>
Macabeo, Chardonnay Bodegas Cuve Cariñena E		

## Rotwein

<b>En Tsano AOC 2019</b> Pinot Noir Caves des Coteaux Boudry, Neuenburg CH	<b>1 dl</b>	<b>9.80</b>
<b>Ripasso Corte Sant'Anna DOC 2018</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta Rubinelli Vajol Valpolicella, Veneto I	<b>1 dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Zweigelt Reserve Ried Eichberg 2015</b> Zweigelt Weingut Weixelbaum Strass im Strassertal, Kamptal A	<b>1 dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Via Norte DO 2016</b> Tempranillo Bodegas Lynus Valladolid, Ribera del Duero E	<b>1 dl</b>	<b>9.50</b>
<b>CI Garnacha DO 2018</b> Garnacha Bodegas Cuve Cariñena E	<b>1 dl</b>	<b>8.60</b>
<b>Dona Mafalda DOC 2018</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão Christie's Wines Lamego, Douro P	<b>1 dl</b>	<b>9.40</b>
<b>Domaine de Baal rouge 2013</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Domaine de Baal Zahle, Bekaa-Ebene LIB	<b>1 dl</b>	<b>10.50</b>

## Schaumwein

Prosecco Althe'a brut DOCG 2020	1 dl	8.50
Giera		
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**

<b>Klösterli-Bier offe</b>	<b>4.9%</b>	<b>25 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Für uns im alten Tramdepot gebraut.</b>		<b>50 cl</b>	<b>9.50</b>
Heil, edel, süßig			

<b>Bärner Weizen</b>	<b>5.4%</b>	<b>50 cl</b>	<b>8.50</b>
Hefeweizen aus der Berner Brauerei Felsenau, naturtrüb			

<b>Citra</b>	<b>5%</b>	<b>33 cl</b>	<b>7.50</b>
Red Ale aus der Brauerei Kehrmühle in Oberbalm, obergäriges Bier mit schöner Citrusnote			

<b>St. Austell Proper Job</b>	<b>5.5%</b>	<b>50 cl</b>	<b>9.50</b>
Englisches IPA mit intensiver Hopfennote			

## **Alkoholfrei**

<b>Schümli Felsenau Alkoholfrei</b>		<b>33 cl</b>	<b>5.50</b>
Alkoholfreies Bier aus der Berner Brauerei Felsenau			

## **SPIRITUOSEN**

### **Aperitif**

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

### **Fruchtbrände & süsses Flüssiges...**

<b>Damasson du Jura</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Daniel Zürcher, Port</b>			
<b>Berner Rosen</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Daniel Zürcher, Port</b>			
<b>Vieille Prune Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Adrian &amp; Diego Mathier, Salgesch</b>			
<b>Vieille Williams Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Adrian &amp; Diego Mathier, Salgesch</b>			
<b>Säntis Cream Swiss Highlander</b>	<b>18%</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Locher, Appenzell</b>			

## Grappa und Co...

<b>Heida Marc et Lie</b> Cave Biber, Salquenen VS	42%	2 cl	9.00
<b>Vieux Marc</b> Schlossgut Bachtobel, Weinfeldern	42%	2 cl	10.50
<b>Elegantia Barrica</b> Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2 cl	15.00
<b>Grappa di Barolo</b> Roagna, Piemonte	45%	2 cl	11.00
<b>Grappa di Arneis</b> Marolo, Alba Piemonte	42%	2 cl	11.00
<b>Grappa di Brunello</b> Marolo, Alba Piemonte	42%	2 cl	11.00
<b>Grappa di Amarone</b> Marolo, Alba Piemonte	45%	2 cl	11.00
<b>Brandy Single Barrel 7</b> Bodegas Ximénes-Spínola Jerez-Manzanilla	42%	2 cl	14.00

## Whisky auf Anfrage

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

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