



Getränke- & Weinkarte

Die 21te

ZUM APÉRO ODER EINFACH SO

ohne Alkohol

Martini «Floreale»	8.00
mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	
«ohne» Hugo	10.50
Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze, Bitterlemon & Sprudelwasser	
Wonderleaf Gin 4cl	9.50
mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	
Ginger Beer Fever Tree	5.90

Martinazzi Bitter Classic	13.00
„Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Apéritif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Bitterlemon.	
Bromsecco	12.50
Brombeerlikör mit Prosecco & Pfefferminze	
Negroni Sbagliato,	13.50
Campari, Martini rosso & Prosecco der „falsche“ (sbagliato ist italienisch für falsch) Negroni	
Kir mit diversen Aromen	10.50
Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein	
Kermit	14.50
Gin mit Cucumis (Limonade), auf Basis von Gurken und Basilikum	
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss»	9.00
Weisswein mit Mineral oder Citro	
Spritz	12.50
Aperol, Campari oder Limoncello & Prosecco	

Martini weiss & rot 15%	4cl	8.00
Campari 23%	4cl	8.00
Cynar 16.5%	4cl	8.00
mit Orangensaft		+ 2.50
mit Sprudelwasser		+ 1.50
Pastis 51 45%	2cl	8.00



BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN BIERE

aus der Berner Lohnbrauerei

Alle Biere sind unfiltriert & nicht pasteurisiert.

WIRT

vom Fass

ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT

Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %

3dl	5dl
5.60	8.90

ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER

fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.

5.90	9.10
------	------

aus der Flasche

LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei

Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %

3.3dl	6.50
-------	------

PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern

Obergäriges, naturtrübes,
charakterstarkes Pale Ale 5.5 Vol. %

3.3dl	7.90
-------	------

INDIAN PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei

Obergäriges, naturtrübes,
stark hopfenbetontes, goldenes IPA 7.1 Vol. %

3.3dl	8.50
-------	------

GOLDEN ALE, WIRT, **ALKOHOLFREI**

Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %

3.3dl	6.50
-------	------

WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei

Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %

5dl	9.20
-----	------

KALTE GETRÄNKE

Wasser

Marzili-Tafelwasser

mit Kohlensäure

ohne Kohlensäure

Hahnenwasser à discrétion / p. P.

3dl	5dl	1Liter
4.30	6.50	10.00
3.90	5.00	8.50

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee

Fizzy Limone (Zitrone)

Gazzosa Limonade aus dem Tessin

Cucumis

Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum

Vivi Mate Cascara Bio

Alpinesse: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale

Fever Tree: Ginger Beer

Sanbitter

Rivella: rot & blau

Sinalco

Coca-Cola & Coca-Cola Zero

Holunderblütensirup für Erwachsene

Himbeersirup für Kinder

3dl	5.90
5dl	7.90
3.5dl	6.40
3.3dl	6.50
3.3dl	7.00
2dl	5.80
2dl	5.90
1dl	5.80
3.3dl	5.90
3.3dl	5.90
3.3dl	5.90
3dl	4.50
2dl	1.60

Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft aus Boll auch als Schorle

Orangensaft

Tomatensaft

3dl	5.80
5dl	7.80
2dl	5.50
2dl	5.80



WARME GETRÄNKE

TEE VON «LÄNGGASSTEE»

5.60

Sélection Grand Hotel

Schwarztee, Assam Halmari

Earl Grey

Grüntee, Long Jing

Jasmine Pearl

Indian Chai

Menthe du Maroc

Verveine 

Berner Rosen

Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

Edelweiss

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermánteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

Ginger Lemon

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso 4.80

Schale 5.70

Cappuccino 5.70

Latte Macchiato 6.90

Doppelter Espresso 6.70

Flat White 6.90

Caffe Freddo 6.90

Milch 3dl warm oder kalt 4.50

Ovo / Schoggi warm oder kalt 5.60

Coretto / Carajillo 7.90

+ Alle Getränke mit alternativer Milch aus Hafer + 0.50



WEINE

OFFENE WEINE IM GLAS

Schaumweine	1dl
Prosecco di Valdobbiadene	9.00
Weissweine	1dl
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 25 CH 	7.10
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PINOT GRIGIO 25 I	7.60
St. Michael-Eppan, DOC, Südtirol / Alto Adige	
ESPORÃO RESERVA BRANCO 24 P  	7.70
Antao Vaz, Arinto, Siria	
Esporão, DOC, Alentejo	
MONATSWEIN	variabel
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	
Roséwein	1dl
ASTÉRIDES ROSÉ 25 F	7.10
40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah	
Domaine la Négly, Pays d'Oc IGP, Languedoc-Roussillon	
Rotweine	1dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 25 CH 	7.60
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
VUALÀ 23 	7.50
Nero d'Avola	
Caruso & Minini, DOC, Sizilien	
ESPORÃO RESERVA TINTO 22 P 	8.60
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca,	
Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	
Esporão, DOC, Alentejo	
MONATSWEIN	variabel
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	

FLASCHEN WEINE

SCHAUMWEIN	7.5 dl
PROSECCO DI VALDOBBIADENE,	55.00
LA RIVA DEI FRATI	
Cornuda, Treviso, Italien	
CUVÉE ECLAT BRUT, MAULER 	69.00
Pinot Noir, Blanc de Noir, Méthode traditionnelle	
Mauler, Môtier, Neuenburg	

WEISSWEINE	7.5 dl
Schweiz	
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 25 	49.50
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 24	58.50
Orsat, Martigny, AOC, Wallis	
HEIDA VALAIS «PRIMUS CLASSICUS» 23 	65.50
Orsat, Martigny, AOC, Wallis	
CHARDONNAY BIELERSEE 24	64.00
Andreywein, Ligerz, AOC, Bern	



Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 24 53.00
Nigl, DAC, Kremstal

SAUVIGNON BLANC 23  57.00
Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland

Italien

PINOT GRIGIO 25 53.50
St. Michael-Eppan, DOC, Südtirol / Alto Adige

ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 25  56.00
Giovanni Almondo, DOCG, Piemont

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 25 52.50
Sauvignon, Semillon
Château Tour de Mirambeau, AOC, Bordeaux

VIOGNIER, «COMBE PILATE» 23   59.50
M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône

Spanien

CHARDONNAY 24  48.00
Viña Zorzal, DO, Navarra

SANTIAGO RUIZ 24  57.50
Albarino, Caíño Blanco, Godello
Loureiro, Treixadura
Bodegas Santiago Ruiz, DO, Rías Baixas

Portugal

ESPORÃO RESERVA BRANCO 24   54.00
Antao Vaz, Arinto, Siria
Esporão, DOC, Alentejo

ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 25 57.50
Guido Brivio, Mendrisio, DOC, Tessin

ROSÉ PINOT NOIR 25  53.50
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

Frankreich

ASTÉRIDES ROSÉ 25 | F 49.50
40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah
Domaine la Négly, Pays d'Oc IGP, Languedoc-Roussillon

ROTWEINE 7.5 dl

Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 25  53.00
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

OVATION BIELERSEE 22 75.00
Gamaret, Gamay, Cabernet Dorsa, Divico
Andreywein, Ligerz, AOC, Bern

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 24 58.50
Orsat, Martigny, AOC, Wallis

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 23   76.00
Blauburgunder
Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden

MERLOT CRESPERINO 20 57.00
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin

Österreich

ZWEIGELT 23 58.50
Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich

BLAUFRÄNKISCH 23  58.00
Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland



Italien	7.5 dl
BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 23	69.00
«GEPIN SUPERIORE» Barbera Albino Rocca, d'Alba, DOC, <i>Piemont</i>	
VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTE ALTO» 21	59.50
Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, <i>Veneto</i>	
COLLE MASSARI RISERVA 20	58.00
Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, <i>Toscana</i>	
ROSSO DEI NOTRI 22	59.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc Tua Rita, IGT, <i>Toscana</i>	
VUALÀ 23	52.00
Nero d'Avola Caruso & Minini, DOC, <i>Sizilien</i>	
VERSO SUD 22	55.50
Susumaniello I Pastini, IGP, <i>Puglia</i>	
Frankreich	
CHÂTEAU LESTRILLE «CAPMARTIN» 18	60.00
Merlot, Cabernet Sauvignon Château Lestrille, AOC, <i>Bordeaux Supérieur</i>	
PARALLÈLE 45 24	51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, <i>Côtes-du-Rhône</i>	
Portugal	
TOBIAS TINTO 20	52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, <i>Dão</i>	
ESPORÃO RESERVA TINTO 22 P	59.50
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet Esporão, DOC, <i>Alentejo</i>	
Spanien	
GOTIM BRU 22	52.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, <i>Costers del Segre (Cat)</i>	
MARQUÉS DE CÁCERES «CUVÉE EXCELLENS» 21	51.00
Tempranillo Marqués de Cáceres, DOCa, <i>Rioja</i>	
LES SENTIUS 21	67.00
Garnacha Negra, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon Joan Simó, DOQ, <i>Priorat</i>	
VALLE DE NABAL 23	58.00
Tempranillo Nabal, DO, <i>Ribera del Duero</i>	
PSI 23	83.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, <i>Ribera del Duero</i>	
FILARMONIA 24	52.50
Monastrell, Syrah, Merlot La Purísima, DO, <i>Yecla</i>	

vegan
 bio

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.



DESSERT IM GLAS

Grappas

Grappa di Arneis, Marolo	2cl	10.50
elegant & harmonisch aus dem Arneis Trester, 42%		

Grappa di Moscato, Marolo	2cl	9.50
fruchtig & weich aus dem Trester der Moscato d'Asti Traube, kurze Holzfasslagerung, 42%		

Grappa di Barolo, Marolo	2cl	12.50
herrlich warm & charakterstark aus der Nebbiolo Traube, 4 Jahre Fasslagerung in kleinen Holzfässern, 50%		

Grappa di Amarone, Marolo	2cl	12.50
rund & komplex aus dem Trester des Amarone, dreijährige Lagerung in Barrique-Fässern, 45%		

Edelbrände

Damasson Rouge, 40%	2cl	9.50
Brennerei Zürcher, abgefüllt für die Münsterkellerei		

aus der Brennerei Humbel «S'het solang s'het»

Stetten, Aargau

Gelbmöstler Birnenbrand 2012, 43%	2cl	9.00
-----------------------------------	-----	------

aus der Brennerei Hürst

Schwarzenburg, Bern

Alte Quitte, 40%	2cl	9.50
------------------	-----	------

Alte Zwetschge, 40%	2cl	9.50
---------------------	-----	------

Alte Williams, 40%	2cl	9.50
--------------------	-----	------

Bitter

Kapuzinerbitter, 21%	4cl	9.50
----------------------	-----	------

Der nach dem Hausrezept der Löwendrogerie Appenzell
hergestellte Magenbitter eignet sich vorzüglich vor dem Essen
als Appetitanreger sowie nach dem Essen als Verdauungshilfe.

Appenzeller Alpenbitter, 29%	4cl	8.00
------------------------------	-----	------

Ramazotti, 30%	4cl	8.00
----------------	-----	------

Whisky

Glenmorangie 10 Years Old, 40%	2cl	8.00	4cl	14.00
--------------------------------	-----	------	-----	-------

Oban 14 Years Old, 43%	2cl	8.50	4cl	15.00
------------------------	-----	------	-----	-------

Lagavulin 16 Years Old, 43%	2cl	9.00	4cl	16.00
-----------------------------	-----	------	-----	-------

Ballantines, 40%	4cl	10.00
------------------	-----	-------

Brandy, Calvados & Cognac

Carlos I XO Solera Gran Reserva, 40%	2cl	9.50
--------------------------------------	-----	------

Calvados Morin Père & Fils, 40%	2cl	8.00
---------------------------------	-----	------

Hennessy VS, 40%	2cl	8.00
------------------	-----	------

Likör

Amaretto, Di Saronno, 28%	4cl	9.00
---------------------------	-----	------

Baileys, Irish Cream, 17%	4cl	9.00
---------------------------	-----	------

Sambuca, Molinari, 40%	2cl	8.00
------------------------	-----	------

Long Drinks & Spirituosen

Matte Gin, Brennerei Matte, Bern, 42%	4cl	11.00
---------------------------------------	-----	-------

Sipsmith, London Dry Gin 41.6%	4cl	11.00
--------------------------------	-----	-------

Bombay Sapphire, Dry Gin 40%	4cl	9.50
------------------------------	-----	------

Vodka, 40%	4cl	9.50
------------	-----	------

Brauner & weisser Rum, 37.7%	4cl	9.50
------------------------------	-----	------

+ Süssgetränke Flasche	+	4.50
------------------------	---	------

+ Süssgetränke offen	+	2.50
----------------------	---	------