



## Getränke- & Weinkarte Die 20te

### ZUM APÉRO ODER EINFACH SO

#### ohne Alkohol

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

---

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

---

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	3dl	5dl
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	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, <b>ALKOHOLFREI</b> 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	3dl	5dl	1Liter
mit Kohlensäure	4.30	6.50	10.00
ohne Kohlensäure	3.90	5.00	8.50
Hahnenwasser à discrétion / p. P.			3.00

### Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee	3dl	5.90
	5dl	7.90
Fizzy Limone (Zitrone)	3.5dl	6.40
Gazzosa Limonade aus dem Tessin		
Cucumis	3.3dl	6.50
Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum		
Vivi Mate Cascara Bio	3.3dl	7.00
Alpinesse: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale	2dl	5.80
Fever Tree: Ginger Beer	2dl	5.90
Sanbitter	1dl	5.80
Rivella: rot & blau	3.3dl	5.90
Sinalco	3.3dl	5.90
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	3.3dl	5.90
Holunderblütensirup für Erwachsene	3dl	4.50
Himbeersirup für Kinder	2dl	1.60

### Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft aus Boll auch als Schorle	3dl	5.80
	5dl	7.80
Orangensaft	2dl	5.50
Tomatensaft	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, Silbermünteli, 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

<b>Schaumweine</b>	<b>1dl</b>
Prosecco di Valdobbiadene	9.00
<b>Weissweine</b>	<b>1dl</b>
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 24/25   CH	7.10
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PINOT GRIGIO 24   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	
<b>Roséwein</b>	<b>1dl</b>
LANGUEDOC ROSÉ 24   F	6.90
Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, AC, Languedoc-Roussillon	
<b>Rotweine</b>	<b>1dl</b>
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 24   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


<b>SCHAUMWEIN</b>	<b>7.5 dl</b>
PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI	55.00
Cornuda, Treviso, Italien	
CUVÉE ECLAT BRUT, MAULER	69.00
Pinot Noir, Blanc de Noir, Méthode traditionnelle Mauler, Môtier, Neuenburg	
<b>WEISSWEINE</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Schweiz</b>	
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 24/25	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 Nigl, DAC, Kremstal	53.00
SAUVIGNON BLANC 23  Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	57.00

### Italien

PINOT GRIGIO 24 St. Michael-Eppan, DOC, Südtirol / Alto Adige	53.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 24  Giovanni Almondo, DOCG, Piemont	56.00

### Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 24 Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, Bordeaux	52.50
VIOGNIER, «COMBE PILATE» 23   M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône	59.50

### Spanien

CHARDONNAY 24  Viña Zorzal, DO, Navarra	48.00
SANTIAGO RUIZ 24  Albarino, Caíño Blanco, Godello Loureiro, Treixadura Bodegas Santiago Ruiz, DO, Rías Baixas	57.50

### Portugal

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

---

### ROSÉWEINE 7.5 dl

#### Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 23 Guido Brivio, Mendrisio, DOC, Tessin	57.50
ROSÉ PINOT NOIR 25  Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	53.50


---

### ROTWEINE 7.5 dl

#### Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 24  Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	53.00
OVATION BIELERSEE 22 Gamaret, Gamay, Cabernet Dorsa, Divico Andreywein, Ligerz, AOC, Bern	75.00
HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 24 Orsat, Martigny, AOC, Wallis	58.50
MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 23   Blauburgunder Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden	76.00
MERLOT CRESPERINO 20 Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin	57.00

#### Österreich

ZWEIGELT 23 Familie Zull, Schrottenthal, Weinviertel-Niederösterreich	58.50
BLAUFRÄNKISCH 23  Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	58.00

#### Italien

BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 23 «GEPIN SUPERIORE» Barbera Albino Rocca, d'Alba, DOC, Piemont	7.5 dl 69.00
--	-----------------



VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTÉ ALTO» 20/21	59.50
Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, Veneto	
COLLE MASSARI RISERVA 20	58.00
Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, Toscana	
ROSSO DEI NOTRI 22	59.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc Tua Rita, IGT, Toscana	
VUALÀ 23	52.00
Nero d'Avola Caruso & Minini, DOC, Sizilien	
VERSO SUD 21/22	55.50
Susumaniello I Pastini, IGP, Puglia	
<b>Frankreich</b>	
CHÂTEAU LESTRILLE «CAPMARTIN» 18	60.00
Merlot, Cabernet Sauvignon Château Lestrille, AOC, Bordeaux Supérieur	
PARALLÈLE 45 24	51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	

---

#### Portugal

TOBIAS TINTO 20	52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	
ESPORÃO RESERVA TINTO 22   P	59.50
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet Esporão, DOC, Alentejo	

---

#### Spanien

GOTIM BRU 22	52.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, Costers del Segre (Cat)	
MARQUÉS DE CÁCERES «CUVÉE EXCELLENS» 21	51.00
Tempranillo Marqués de Cáceres, DOCa, Rioja	
LES SENTIUS 21	67.00
Garnacha Negra, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon Joan Simó, DOQ, Priorat	
VALLE DE NABAL 23	58.00
Tempranillo Nabal, DO, Ribera del Duero	
PSI 23	83.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, Ribera del Duero	
FILARMONIA 24	52.50
Monastrell, Syrah, Merlot La Purísima, DO, Yecla	

---

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.% 4cl 9.50

+ Süssgetränke Flasche + 4.50

+ Süssgetränke offen + 2.50