



KLÖSTERLI
WEINCAFE

Getränkekarte

Klösterli Weincafe
Klösterlistutz 16
3013 Bern

WEIN

Weisswein

Troublant AOC 2023 Sauvignac Rindisbacher Weinmanufaktur Bern CH	1 dl	9.80
Petit Clos Grand Cru AOC 2022 Chasseelas Domaine La Colombe Familie Paccot, Violaine und Raymond Paccot Féchy, La Côte, Waadt CH	1 dl	9.10
Experimental Wine On the Skins 2022 Welschrisling, Sauvignon Blanc Artisan Wine Franz Schneider Halbturn, Burgenland A	1 dl	10.00
Petit Modamour IGP 2022 Grenache Blanc, Muscat, Roussanne, Viogner Domaine Modat Cassagnes, Cotes du Roussillon F	1 dl	9.30
Unexpected Chardonnay VP 2022 Chardonnay Bodegas Pago Ayiés Alfajarin, Aragón E	1 dl	9.60

Rotwein

Seftiger Chatzumuus AOC 2022 Cabernet Dorsa, Gamaret, Pinot Noir Rindisbacher Weinmanufaktur Bern Seftigen, Thunersee CH	1 dl	10.00
Cornalin Soleil d'Or AOC 2022 Cornalin Weinhaus Imesch Sierre, Wallis CH	1 dl	9.70
Langhe Nebbiolo DOC 2022 Nebbiolo Azienda Agricola Barale Fratelli Barolo, Piemont I	1 dl	9.90
Comme Avant AC 2018 Carignan, Syrah, Grenache Domaine Modat Cassagnes, Cotes du Roussillon F	1 dl	10.80
Vi del Mas DO 2022 Garnacha Tinta, Syrah Celler Comunica Falset, Montsant E	1 dl	9.60
Unexpected Garnacha VP 2022 Garnacha Bodegas Pago Aylés Alfajarin, Aragón, E	1 dl	9.80
Roquette & Cades Tinto DOC 2020 Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz Jorge Roquette und Jean-Michel Cazes Sabrosa, Douro P	1 dl	10.20

Schaumwein

Sui Generis Blanc de Blancs Brut	1 dl	12.50
---	-------------	--------------

Chardonnay

Azienda Agricola Cherubini

Lombardei I

Prosecco Althe'a brut DOCG 2022	1 dl	9.50
--	-------------	-------------

Glera

Tenuta Ru de Confin, Veneto I

Rosé

Gerne empfehlen wir Ihnen den aktuellen Offenwein

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Caffè latte	6.50
Schale im extragrossen „Chacheli“	7.50
Latte macchiato	6.50
Cappuccino	6.00
Espresso macchiato	5.50

Tee

English Breakfast	5.50
Sencha Fuji Bio (Grüntee)	5.50
Verveine	5.50
Jasmin „1319“	5.50
Citronelle - Zitronengras	5.50
Rooibos Lynn - Hagenbutte, Malven & Früchte	5.50
Medina Thé vert à la Menthe - Gunpowder & Minze	5.50
Symphonie de Fruits - Hibiskus & Früchte	5.50

WASSER UND CO...

Wasser

Klösterli-Wasser still in der Flasche*	70 cl	7.50
Klösterli-Wasser mit CO2 in der Flasche*	70 cl	7.50
Valser classic / silence	33 cl	5.00

...und Co.

Coca Cola / zero	33 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	5.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.50
70er Apfelschöle	33 cl	6.00
Limone Lurisia	27.5 cl	6.50
Chinotto Lurisia	27.5 cl	6.50
Aranciata Rossa 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	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.

BIER

Klösterli-Bier offen	5.5%	30 c1	5.80
Für uns im Alten Tramdepot gebraut. hell, edel, süffig			
White Widow	4.9%	33 c1	7.00
Vom Alten Tramdepot. Münchener Bier trifft Hipster. Hopfengestopft mit Nelson Sauvin. Naturtrüb.			
Bärner Weizen	5.4%	50 c1	8.50
Hefeweizen aus der Berner Brauerei Felsenau, naturtrüb			
St. Austell Proper Job	5.5%	50 c1	9.50
Englisches IPA mit intensiver Hopfennote			

Alkoholfrei

Schümli Felsenau Alkoholfrei		33 c1	5.50
Alkoholfreies Bier aus der Berner Brauerei Felsenau			
Linie Null	max.0.5%	33 c1	6.50
Alkoholfreies IPA vom Alten Tramdepot fruchtig, hopfenbetont, naturtrüb			

SPIRITUOSEN

Aperitif

Klösterli-Apero			13.00
Aperol Sprizz / Hugo			12.00
Vermouth bianco	18%	4 cl	8.00
Martinazzi	23%	4 cl	8.00
Jsotta Senza Bianco / Rosso		5 cl	7.00
alkoholfreier Vermouth mit Tonic water			+2.00
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, Eflingen	40%	4 cl	14.50
JC-Gin, Angelo Delea, Losone	43%	4 cl	15.00
Zusatz Mineral			+3.00

Fruchtbrände & süsses Flüssiges...

Stadtberner Quittenlikör 2021	32%	4 cl	13.50
Culinahrium, Münsingen			
Damasson du Jura	40%	2 cl	11.50
Daniel Zürcher, Port			
Berner Rosen	40%	2 cl	10.50
Daniel Zürcher, Port			
Vieille Williams Barrique	40%	2 cl	11.50
Adrian & Diego Mathier, Salgesch			
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	9.50
Vieux Marc Schlossgut Bachtobel, Weinfeldern	42%	2 c1	10.50
Elegantia Barrica Grappa di Merlot, Guido Brivio TI	43%	2 c1	15.00
Grappa di Arneis Marolo, Alba Piemonte	42%	2 c1	11.00
Grappa di Brunello Marolo, Alba Piemonte	42%	2 c1	11.00
Grappa di Amarone Marolo, Alba Piemonte	45%	2 c1	12.00
Brandy Single Barrel 7 Bodegas Ximénes-Spinoia Jerez-Manzanilla	42%	2 c1	14.00
Butler Nephew & Co 20 Years Old Tawny Port Christie's Port Wine, Douro P	20%	5 c1	14.00

Vino Aromatizzato

Barolo Chinato Nebbiolo Barale Fratelli, Piemonte I	17%	0.5 d1	12.50
--	-----	--------	-------

Whisky

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

SNACKS...

Aperoplättli mit Trockenfleisch und Käse	26.50
Käse vom JUMIversum in Boll, Bern	
Trockenfleisch von unseren lokalen Kleinproduzenten, hausgemachte Gemüse Pickles und Feigensenf	
Klösterli Antipasti (1+1+1 oder gemischt)	
Oliven-Knoblauch-Wilde Kräuter	8.50
Tomaten-Limette-Basilikum	8.50
Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift	8.50
Hausgemachtes Focaccia (Wartezeit 10min.)	17.50
Focaccia mit 2erlei Dips	