



Wein- & Getränkete Karte

Die 14te

ZUM APERO ODER EINFACH SO

Martinazzi Bitter Classic „Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Apéritif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Bitterlemon.	10.50
Bromsecco Brombeerlikör mit Prosecco & Pfefferminze	11.50
Kermit Gin mit Cucumis (Limonade), auf Basis von Gurken und Basilikum	14.50
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss» Weisswein mit Mineral oder Citro	8.50
Kir mit diversen Aromen Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein	9.50
ohne Alkohol Martini «Floreale» mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	8.00
«ohne» Hugo Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze, Bitterlemon & Sprudelwasser	9.50
Sanbitter mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	5.50
Wonderleaf Gin mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	9.50

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN BIERE

Gemeinsam mit sechs Freunden vom Restaurant Rosengarten & dem Serini im Eichholz, gründeten wir im Herbst 2020 die „**Berner Lohnbrauerei**“.
Unser Braumeister Christian Stoiber braute ab Sommer 2021 unsere ersten Biere ausser Haus. Im Februar 2022 konnten wir unsere eigene Brauerei beim Güterbahnhof in Betrieb nehmen.
Wechselweise bieten wir jeweils **zwei Offenbiere** und verschiedene saisonale Biere in Flaschen an.

Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	4.50	5.60	8.50
ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER Bier von der Berner Lohnbrauerei, fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.	4.90	5.90	8.90
Bier aus der Flasche			
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %		5dl	8.90
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	9.00
LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %		3.3dl	6.50
GOLDEN ALE, WIRT, ALKOHOLFREI in der Dose, Bern Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %		3.3dl	6.50



KALTE GETRÄNKE

Wasser

Marzili-Tafelwasser	2dl	3dl	5dl	1Liter
mit Kohlensäure	3.00	4.00	5.80	10.00
ohne Kohlensäure	2.00	3.00	4.80	8.50
Hahnenwasser à discrétion/p.P.				3.00

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee	2dl	3dl	5dl
	4.60	5.60	7.50
Gazzosa			
Limonade aus dem Tessin			
Zitrone oder Heidelbeere		3.5dl	6.20
Cucumis			
Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum		3.3dl	6.50
Tonic von Aqua Monaco		2.3dl	5.90
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale		2dl	5.50
Sanbitter		2dl	5.50
Rivella, rot & blau		3.3dl	5.50
Sinalco		3.3dl	5.50
Coca-Cola & Coca-Cola Zero		3.3dl	5.50
Holunderblütensirup für Erwachsene		3dl	3.50
Himbeersirup für Kinder		2dl	1.40

Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft vom Märit	2dl	3dl	5dl
auch als Schorle	4.50	5.50	7.00
Orangensaft		2dl	5.00
Tomatensaft		2dl	5.50

KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso	4.60
Schale	5.20
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.70
Milch 3dl	4.50
Ovo / Schoggi	5.20
Coretto / Carajillo	7.50
+ Laktosefrei auf Pflanzenbasis	+ 0.50
Mitarbeiterkaffee	5.20



TEE VON «LA CUCINA»

5.10

Schwarztee, Assam

Earl Grey

Grüntee, Bio Long Cui Lu

Jasmin

Rooibos

Pfefferminze 

Verveine 

Original Berner Bären Tee

Verveine, Schlüssel- & Ringelblumenblüten, Minze,

Malvenblüten, Hagebutten, Apfel, Hibiskus,

Aprikosenstücke, Randenstücke

Wildfrüchte

Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutten, Orangenschalen, Brombeerblätter

Ginger Queen

Ingwer, Hibiskus, Apfelstücke, Pfefferminze, Hagebutten,

Korinthen, Ananasstücke, Papayastücke,

Orangenschale, Rosenblüten, Zitronenmyrte, Salbei

Bella Vita

Zitronengras, Orangenschalen, Hibiskus, Minze,

Wollblumenblüten, Kornblumenblüten

Unsere Zusammenarbeit mit dem Weinhandel Aprior und der
Münsterkellerei in Bern ist freundschaftlich geprägt.
Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.

OFFENE WEINE IM GLAS

Schaumweine

1dl

Prosecco di Valdobbiadene

9.00

Weissweine

1dl

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 22 | CH

6.80

Chasselas

Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

PINOT GRIGIO 21 | I

7.20

Pinot Grigio

Di Lenardo, DOC, Friaul

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 21 | P

7.60

Antão Vaz

Herdade DO Rocim, Alentejo

MONATSWEIN

Monatspreis

Fragen Sie unsere fleissigen Bienen

Roséwein

1dl

LANGUEDOC AC ROSÉ 21 | F  

6.90

Syrah, Grenache, Cinsault

Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon

Rotweine

1dl

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 21 | CH

7.60

Pinot Noir

Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 19 | I

7.50

Sangiovese

San Leonino, IGT, Toscana

ROCIM RESERVA V.R. 20 | P

8.30

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez

Herdade do Rocim, DOC, Alentejo


MONATSWEIN

Monatspreis

Fragen Sie unsere fleissigen Bienen



FLASCHEN SCHAUMWEIN 7.5 dl

PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI Cornuda, Treviso, <i>Italien</i>	55.00
CUVÉE ECLAT BRUT, MAULER  Pinot Noir, Blanc de Noir, Méthode traditionnelle Mauler, Môtier, <i>Neuenburg</i>	69.00

FLASCHEN WEISSWEINE 7.5 dl


Schweiz

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 22 Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, <i>Freiburg</i>	48.50
PLAISIR 19 Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, <i>Schaffhausen</i>	57.50
PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 21 Petite Arvine Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	58.50
HEIDA VALAIS 21  Heida Domaines Rouvinez, Saxon, AOC, <i>Wallis</i>	65.50

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 21 Grüner Veltliner Nigl, DAC, <i>Kremstal</i>	51.50
SAUVIGNON BLANC 21 Sauvignon Blanc Günter & Regina Triebaumer, Rust, <i>Burgenland</i>	52.50

Italien

PINOT GRIGIO 21 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friaul</i>	50.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 21  Arneis Giovanni Almondo, DOCG, <i>Piemont</i>	56.00

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 21  Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, <i>Bordeaux</i>	51.00
--	-------

Spanien

CHARDONNAY 22  Viña Zorzal, DO, <i>Navarra</i>	48.00
--	-------

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 21 Antão Vaz Herdade do Rocim, DOC, <i>Alentejo</i>	54.50
--	-------

FLASCHEN ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 21 Guido Brivio, Mendrisio, DOC, <i>Tessin</i>	57.50
---	-------

Frankreich

LANGUEDOC AC ROSÉ 21   Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, <i>Languedoc-Roussillon</i>	48.50
---	-------



FLASCHEN ROTWEINE

Schweiz	7.5 dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 21	53.00
Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
GALOTTA 21	53.50
Galotta Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 21	58.50
Humagne Rouge Orsat, Martigny, AOC, Wallis	
PLAISIR 20	57.50
Pinot Noir Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC, Schaffhausen	
MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 21 	70.00
Blauburgunder Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden	
MERLOT CRESPERINO 19	57.00
Merlot Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin	
Österreich	7.5 dl
ZWEIGELT 18	52.50
Zweigelt Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich	
BLAUFRÄNKISCH 21	53.00
Blaufränkisch Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	
Italien	7.5 dl
BARBERA D'ALBA VALLETTA 20	77.00
Barbera Claudio Alario, Diano d'Alba, DOC, Piemont	
SECCO BERTANI 16	59.50
Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Bertani, Grezzana, IGT, Veneto	
VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTÉ ALTO» 18	59.50
Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, Veneto	
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 19	52.50
Sangiovese San Leonino, IGT, Toscana	
COLLE MASSARI RISERVA 17 	58.00
Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, Toscana	
BUIO BUIO 18	67.00
Carignano Cantina Mesa, IGT, Sardinien	
VERSO SUD 19	55.50
Susumaniello I Pastini, IGP, Puglia	
Frankreich	7.5 dl
LANGUEDOC ROUGE 19  	49.50
Syrah, Grenache, Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
PARALLÈLE 45 20/21 	51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	

 vegan
 bio



Spanien	7.5 dl
GOTIM BRU 19/20	51.50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, Costers del Segre (Cat)	
GALENA 18	67.00
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ, Priorat	
PIM PAM POOM 21	59.50
Grenache Saó del Coster, DOCQ, Priorat	
VALLE DE NABAL 19	58.00
Tempranillo Nabal, DO, Ribera del Duero	
PSI 19	79.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, Ribera del Duero	
OLD HANDS „ROBLE“ 20	51.50
Monastrell, 4 Monate im Fass La Purísima, Yecla	
RIBAS NEGRE 18	66.50
Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	
Portugal	7.5 dl
ROCIM RESERVA V.R. 20	58.00
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim, DOC, Alentejo	
TOBIAS TINTO 16	52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	

ZUM APERITIF, EINFACH SO ODER NACH DEM ESSEN

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
Ramazzotti 30%	4cl	8.00
Kapuzinerbitter 18%	4cl	7.50
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
Pastis 51 45%	2cl	8.00



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