



Getränke- & Weinkarte Die 19te

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.	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
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 mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	9.50
Ginger Beer Fever Tree	5.90

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN BIERE

aus der Berner Lohnbrauerei

Alle Biere sind unfiltriert & nicht pasteurisiert.

vom Fass	3dl	5dl
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	5.60	8.70
ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.	5.90	9.00
aus der Flasche		
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %	5dl	9.20
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
LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	3.3dl	6.50
GOLDEN ALE, WIRT, ALKOHOLFREI Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %	3.3dl	6.50



KALTE GETRÄNKE

Wasser

	3dl	5dl	1Liter
Marzili-Tafelwasser			
mit Kohlensäure	4.20	5.90	10.00
ohne Kohlensäure	3.50	5.00	8.50
Hahnenwasser à discrétion/p.P.			3.00

Süssgetränke

	3dl	5dl
Hausgemachter Marzili-Eistee		
	5.70	7.50
Fizzy Limone (Zitrone)	3.5dl	6.20
Gazzosa Limonade aus dem Tessin		
Cucumis	3.3dl	6.50
Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum		
Alpinesse: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale	2dl	5.70
Fever Tree: Ginger Beer	2dl	5.90
Sanbitter	1dl	5.70
Rivella: rot & blau	3.3dl	5.70
Sinalco	3.3dl	5.70
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	3.3dl	5.70
Holunderblütensirup für Erwachsene	3dl	4.50
Himbeersirup für Kinder	2dl	1.40

Fruchtsäfte

	3dl	5dl
Frischer Apfelsaft aus Boll		
auch als Schorle	5.50	7.40
Orangensaft	2dl	5.00
Tomatensaft	2dl	5.70

WARME GETRÄNKE

TEE VON «LÄNGGASSTEE»

5.40

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	4.70
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.70
Milch 3dl warm oder kalt	4.50
Ovo / Schoggi warm oder kalt	5.50
Coretto / Carajillo	7.50
+ Laktosefrei auf Pflanzenbasis	+ 0.50
Mitarbeiterkaffee	5.50

WEINE

OFFENE WEINE IM GLAS

Schaumweine	1dl
Prosecco di Valdobbiadene	9.00
Weissweine	1dl
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 23 CH	7.10
Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PINOT GRIGIO 23 I	7.20
Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, Friaul	
ESPORÃO RESERVA BRANCO 23 P  	7.70
Antao Vaz, Arinto, Siria Esporão, DOC, Alentejo	
MONATSWEIN	variabel
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	
Roséwein	1dl
LANGUEDOC AC ROSÉ 23 F  	6.90
Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
Rotweine	1dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23 CH	7.60
Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 22 I	7.90
Sangiovese San Leonino, IGT, Toscana	
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, 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

WEISSWEINE 7.5 dl

Schweiz

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 23 Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, <i>Freiburg</i>	49.50
PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 23 Petite Arvine Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	58.50

HEIDA VALAIS «PRIMUS CLASSICUS» 23  Heida Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	65.50
--	-------

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 23 Grüner Veltliner Nigl, DAC, <i>Kremstal</i>	53.00
SAUVIGNON BLANC 23  Sauvignon Blanc Günter & Regina Triebaumer, Rust, <i>Burgenland</i>	57.00

Italien

PINOT GRIGIO 23 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friaul</i>	50.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 23/24  Arneis Giovanni Almondo, DOCG, <i>Piemont</i>	56.00

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 23 Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, <i>Bordeaux</i>	52.50
Viognier, «Combe Pilate» 23   Viognier M. Chapoutier, <i>Côtes-du-Rhône</i>	59.50

Spanien

CHARDONNAY 24  Viña Zorzal, DO, <i>Navarra</i>	48.00
--	-------

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 22 Antão Vaz Herdade do Rocim, DOC, <i>Alentejo</i>	58.00
ESPORÃO RESERVA BRANCO 23   Antao Vaz, Arinto, <i>Siria</i> Esporão, DOC, <i>Alentejo</i>	54.00



ROSÉWEINE	7.5 dl
------------------	---------------

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 23 Guido Brivio, Mendrisio, DOC, Tessin	57.50
--	-------

Frankreich

LANGUEDOC AC ROSÉ 24   Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	49.50
--	-------

ROTWEINE	7.5 dl
-----------------	---------------

Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23 Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	53.00
--	-------

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 23 Humagne Rouge Orsat, Martigny, AOC, Wallis	58.50
--	-------

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 21  Blauburgunder Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden	76.00
--	-------

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

Österreich

ZWEIGELT 21 Zweigelt Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich	58.50
--	-------

BLAUFRÄNKISCH 21  Blaufränkisch Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	58.00
---	-------

Italien	7.5 dl
----------------	---------------

BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 22 GEPIN SUPERIORE Barbera Albino Rocca, d'Alba, DOC, Piemont	69.00
--	-------

SECCO BERTANI 18/19 Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Bertani, Grezzana, IGT, Veneto	59.50
---	-------

VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTE ALTO» 19/20 Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, Veneto	59.50
--	-------

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 22 Sangiovese San Leonino, IGT, Toscana	53.50
---	-------

COLLE MASSARI RISERVA 20  Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, Toscana	58.00
--	-------

VERSO SUD 21  Susumaniello I Pastini, IGP, Puglia	55.50
--	-------

Frankreich

LANGUEDOC ROUGE 20   Syrah, Grenache, Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	50.50
--	-------

PARALLÈLE 45 22/23  Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	51.00
---	-------



Spanien

GOTIM BRU 21/22 	52.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, Costers del Segre (Cat)	
FILARMONIA 24  	52.50
Monastrell, Syrah, Merlot La Purisima, DO, Yecla	
GALENA 21 	67.00
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ, Priorat	
VALLE DE NABAL 22	58.00
Tempranillo Nabal, DO, Ribera del Duero	
PSI 21	79.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, Ribera del Duero	
RIBAS NEGRE 20	66.50
Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	

Portugal

ROCIM RESERVA V.R. 21	58.00
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim, DOC, Alentejo	
TOBIAS TINTO 18 	52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	
ESPORÃO RESERVA TINTO 22 	59.50
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet Esporão, DOC, Alentejo	

 vegan
 bio

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.

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
Ramazotti 30%	4cl	8.00
Kapuzinerbitter 18%	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
Pastis 51 45%	2cl	8.00



DESSERT IM GLAS

Grappas

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

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

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

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

Edelbrände

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

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
----------------------	---	------