



Wein- & Getränkekarte

Die 10te

ZUM APERO ODER EINFACH SO

Prosecco di Valdobbiadene	1 dl	9.00
Martinazzi Bitter Classic		10.50
„Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Aperitif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Bitterlemon.		
Bromsecco		11.50
Brombeeren Likör mit Prosecco		
Kermit		13.50
Gin mit Cucumis, auf Basis von Gurken und Basilikum		
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss»		8.50
Weisswein mit Mineral oder Citro		
Kir mit diversen Aromen		9.50
Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein		
ohne Alkohol		
Martini «Florale»		8.00
mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50		
«ohne» Hugo		9.50
Holdunderblütensirup, Limette, Pfefferminze, Bitterlemon & Wasser		
Sanbitter		5.40
mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50		

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHEN

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 nun 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
ZAPFAHNEN 1, LAGER WIRT, Bern	4.50	5.60	8.50
Helles, untergärig 5.2 Vol. %			
ZAPFAHNEN 2, saisonales WIRT Bier	4.90	5.90	8.80
Berner Bier von der Berner Lohnbrauerei, fragen Sie unsere Mitarbeiter, welches gerade am Hahnen ist.			
Bier aus der Flasche			
SCHNEIDER WEISSE, Weizenbier, München, D		5dl	8.40
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern		3.3dl	7.00
Hellfarbig, obergärig 5 Vol %			
LAGER WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern		3.3dl	6.50
AMBER, AARE-BIER, Seeland, Bern		3.3dl	6.80
GOLDEN ALE, WIRT, alkoholfrei in der Dose, Bern		3.3dl	6.00
Strohgelb, obergärig, unter 0.5 Vol. %			
WEIZEN alkoholfrei, Feldschlösschen		3.3dl	5.40



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/pP				2.50

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee		2dl	3dl	5dl
		4.50	5.50	7.00
Gazzosa Limonade aus dem Tessin				
Limone & Mirtillo			3.5dl	5.80
Cucumis 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	5.40
Sanbitter			2dl	5.40
Rivella, rot & blau			3.3dl	5.40
Sinalco			3.3dl	5.40
Coca-Cola & Coca-Cola Zero			3.3dl	5.40
Holunderblütensirup für Erwachsene			3dl	3.50
Himbeersirup für Kinder			2dl	1.40

Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft vom Märli		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				5.00
Cappuccino				5.40
Latte Macchiato				6.00
Doppelter Espresso				6.70
Milch 3dl				4.00
Ovo / Schoggi				5.00
Coretto / Carajillo				7.50
+ Laktosefrei				+ 0.50



TEE VON «LA CUCINA»

5.10

Schwarztee, Assam
Earl Grey
Grüntee, Bio Long Cui Lu
Jasmin
Rooibos
Pfefferminze 
Verveine 
Hagebutten

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, Lemonmyrte, Salbei

Bella Vita
Lemongras, 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


Weissweine	1dl
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 21 CH	6.80
Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PINOT GRIGIO 20 I	7.20
Pinot Grigio Di Lenardo, Friuli, DOC Friaul	
OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 19 P	7.60
Antão Vaz Herdade DO Rocim, Alentejo	
MONATSWEIN	Monatspreis
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	
Rosewein	1dl
LANGUEDOC AC ROSÉ 20 F  vegan	6.90
Syrah, Grenache, Cinsault, Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
Rotweine	1dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 21 CH	7.30
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 17 P	8.30
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim DOC Alentejo	
MONATSWEIN	Monatspreis
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	



FLASCHEN PROSECCO & CHAMPAGNER	7.5 dl
PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI <i>Cornuda, Treviso, Italien</i>	54.00
VEUVE CLICQUOT <i>Reims, Champagne, Frankreich</i>	95.00

FLASCHEN WEISSWEINE	7.5 dl
----------------------------	---------------

Schweiz

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 21 <i>Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg</i>	48.50
SAUVIGNON BLANC, «LES CADEROSSES» 19/21  <i>Sauvignon Blanc (biodynamisch) Domaine Grillette, Cressier, Neuenburg</i>	60.00

PLAISIR 19 <i>Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, Schaffhausen</i>	56.50
--	-------

PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 20 <i>Petite Arvine Orsat, Martigny, AOC Wallis</i>	54.00
---	-------

HEIDA VALAIS AOC 20 vegan <i>Heida Domaines Rouvinez, Saxon AOC Wallis</i>	59.50
---	-------

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 20 <i>Grüner Veltliner Nigl, DAC, Kremstal</i>	51.50
---	-------

Italien

PINOT GRIGIO 20 <i>Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, Friuli</i>	50.50
--	-------

ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 20 vegan <i>Arneis Giovanni Almondo, DOCG, Piemont</i>	56.00
---	-------

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 19/20 vegan <i>Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, Bordeaux</i>	51.00
--	-------

Spanien

CHARDONNAY 20 vegan <i>Viña Zorzal, DO, Navarra</i>	48.00
--	-------

VERDEJO 20 <i>Marqués de Cáceres, DO, Rueda</i>	49.00
--	-------

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 19 <i>Antão Vaz Herdade do Rocim, DOC Alentejo</i>	53.50
--	-------



FLASCHEN ROSÉWEINE

7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 21 57.50
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin

Frankreich

LANGUEDOC AC ROSÉ 20  vegan 48.50
Syrah, Grenache, Cinsault,
Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon

FLASCHEN ROTWEINE

Schweiz


7.5 dl

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 21 51.50
Pinot Noir
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 19 54.00
Humagne Rouge
Orsat, Martigny, AOC Wallis

PLAISIR 19 56.50
Pinot Noir
Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC Schaffhausen

MERLOT CRESPERINO 17/18 57.00
Merlot
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC Tessin

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 20  vegan 68.00
Blauburgunder
Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC Graubünden

Österreich

7.5 dl

ZWEIGELT 18 52.50
Zweigelt;
Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich

BLAUFRÄNKISCH 15 57.00
Blaufränkisch
Michael Wenzel, Rust, Neusiedlersee Hügelland

Italien

7.5 dl

BARBERA D'ALBA VALLETTA 19 75.00
Barbera
Claudio Alario, Diano d'Alba, DOC, Piemont

SECCO BERTANI 15 59.50
Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bertani, Grezzana, IGT Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTA ALTO» 17 59.50
Corvina, Rondinella, Molina
Massimino Venturini, DOC Veneto

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 19 52.50
Sangiovese
San Leonino, IGT Toscana

COLLE MASSARI RISERVA 17  56.50
Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet Sauvignon
Montecucco, DOC Toscana

BUIO BUIO 17 67.00
Carignano
Cantina Mesa, IGT Sardinien

VERSO SUD 18 55.50
Susumaniello
I Pastini, IGP Puglia



Frankreich	7.5 dl
LANGUEDOC ROUGE 18  vegan Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	48.50
L'HOMME CHEVAL 16 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon Domaine Léandre Chevalier, Burgund	59.00
Spanien	7.5 dl
GOTIM BRU 18 vegan Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO Costers del Segre (Cat)	51.50
SOMNI TINTO 15 Cariñena, Syrah Portal del Priorat, DO Priorat	89.00
GALENA 17  Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ Priorat	67.00
VALLE DE NABAL 18 Tempranillo Nabal, DO Ribera del Duero	58.00
PSI 18 Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO Ribera del Duero	77.00
IGLESIA VIEJA CRIANZA 16/17 Monastrell, Syrah, Garnacha Bodegas La Purísima, DO Yecla	50.50
RIBAS NEGRE 18 Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	66.50
Portugal	7.5 dl
ROCIM RESERVA V.R 17 Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim, DOC, Alentejo	58.00
TOBIAS TINTO 16 vegan Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	52.00

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	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

nr. 8
Gelbmöstler Birnenbrand 2012, 43% 2cl 9.00

nr. 9
Roter Williams Birnenbrand 2010, 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

Whisky

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

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

Lagavulin 16Years 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, Disaronno 28% 4cl 9.00

Baileys, Irish Creme 17% 4cl 9.00

Sambuca, Molinari 40% 2cl 8.00

Long Drinks & Spirituosen

Matte Gin 42% 4cl 11.00
Brennerei Matte, Bern

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 37,5% 4cl 9.50

+ Süssgetränke Flasche + 4.50

+ Süssgetränke offen + 2.50