



Wein- & Getränkekarte

Die 11te

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
ZAPFHANNEN 1, LAGER WIRT, Bern	4.50	5.60	8.50
Helles, untergärig 5.2 Vol. %			
ZAPFHANNEN 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			
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern		3.3dl	7.50
Hellfarbig, obergärig 5,2 Vol %			
PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern		3.3dl	7.50
Obergäriges, kräftig 5,8 Vol %			
LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern		3.3dl	6.80
GOLDEN ALE, WIRT, alkoholfrei in der Dose, Bern		3.3dl	6.00
Strohgelb, obergärig, unter 0.5 Vol. %			



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				3.00

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 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	5.00
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 21 | I

7.20

Pinot Grigio

Di Lenardo, Friuli, *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

Rosewein

1dl

LANGUEDOC AC ROSÉ 21 | F  vegan

6.90

Syrah, Grenache, Cinsault,

Hecht & Bannier, *Languedoc-Roussillon*

Rotweine

1dl

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 21 | CH

7.80

Humagne Rouge

Orsat, Martigny, *AOC Wallis*

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 19 | I

7.50

Sangiovese

San Leonino, *IGT Toskana*

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 PROSECCO & CHAMPAGNER 7.5 dl

PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI Cornuda, Treviso, <i>Italien</i>	54.00
CUVÉE ECLAT BRUT, MAULER Bio Suisse Mauler, Môtier NE, <i>Schweiz</i>	69.00

FLASCHEN WEISSWEINE 7.5 dl

Schweiz

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 21 Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, <i>Freiburg</i>	48.50
---	-------

SAUVIGNON BLANC, «LES CADEROSSES» 21  Sauvignon Blanc (biodynamisch) Domaine Grillette, Cressier, <i>Neuenburg</i>	60.00
---	-------

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

PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 21 Petite Arvine Orsat, Martigny, <i>AOC Wallis</i>	54.00
--	-------

HEIDA VALAIS AOC 21 vegan Heida Domaines Rouvinez, Saxon <i>AOC Wallis</i>	59.50
--	-------

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 21 Grüner Veltliner Nigl, DAC, <i>Kremstal</i>	51.50
--	-------

Italien

PINOT GRIGIO 21 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friuli</i>	50.50
---	-------

ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 21 vegan Arneis Giovanni Almondo, DOCG, <i>Piemont</i>	56.00
--	-------

Frankreich

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

Spanien

CHARDONNAY 20 vegan 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>	53.50
---	-------

FLASCHEN ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

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

Frankreich

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



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» 21	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 «SEMONTÉ ALTO» 18	59.50
Corvina, Rondinella, Molina Massimino Venturini, DOC Veneto	
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 19	52.50
Sangiovese San Leonino, IGT Toskana	
COLLE MASSARI RISERVA 17 	56.50
Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC Toskana	
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 18  vegan	48.50
Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
L'HOMME CHEVAL 16	59.00
50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon Domaine Léandre Chevalier, Bordeaux	
PARALLÈLE 45 20 	51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	



Spanien	7.5 dl
GOTIM BRU 19 vegan Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO Costers del Segre (Cat)	51.50
GALENA 17  Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ Priorat	67.00
VALLE DE NABAL 19 Tempranillo Nabal, DO Ribera del Duero	58.00
PSI 19 Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO Ribera del Duero	77.00
RIBAS NEGRE 18 Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	66.50
Portugal	7.5 dl
ROCIM RESERVA V.R 20 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

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