



Wein- & Getränkekarte

Die 5te

Wir wollen Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot an auserlesenen Weinen präsentieren. Unsere Zusammenarbeit mit dem Weinhandel Aprior und der Münsterkellerei in Bern ist freundschaftlich geprägt. Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.

ZUM APERO ODER EINFACH SO

Prosecco di Valdobbiadene	1dl	09.00
Martinazzi Bitter Classic „Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Aperitif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Grapefruit.		10.50
Bromsecco Brombeeren Likör mit Prosecco		10.50
Kermit Gin mit Cucumis, auf Basis von Gurken und Basilikum		11.50
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss» Weisswein mit Mineral oder Citro		08.50
Blanc Cassis Cassis Likör & Weisswein		08.00
Sanbitter ohne Alkohol mit Orangensaft		08.00

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHEN

Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Zapfhahnen 1, Bären Gold, Gurten	4.00	4.90	7.50
Zapfhahnen 2, saisonales Spezialbier	4.30	5.30	7.80
Bier aus der Flasche			
Jungfrau Weisses, Brienz, Bern		5dl	8.20
Schneider Weisse Weizenbier, München, D		5dl	8.20
Aare-Bier Amber, Seeland, Bern		3.3dl	6.80
Aare-Bier Kellerfrisch, Seeland, Bern		3.3dl	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei		3.3dl	5.20



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 discretion/pP				2.00

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee	2dl	3dl	5dl	
	4.10	5.30	7.00	
Gazosa 1883 mit rein natürlichen Aromen				
Arancia amara, Mirtillo, Limone & Pompelmo rosa			3.5dl	5.70
Cucumis, auf Basis von Gurken und Basilikum			3.3dl	6.50
Tonic von Aqua Monaco			2.3dl	5.90
Schweppes: Bitter Lemon & Ginger-Ale			2dl	5.30
Chinotto, Sanbitter			2dl	5.30
Rivella, rot oder blau			3.3dl	5.30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,			3.3dl	5.30
Himbeersirup für Kinder			2dl	1.00

Fruchtsäfte

Tomatensaft			2dl	5.50
Orangensaft			2dl	5.00
Frischer Apfelsaft vom Märit	2dl	3dl	5dl	
auch als Schorle	4.10	5.30	7.00	

OFFENE WEINE IM GLAS

Weissweine

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 17/18 CH	1dl	
Chasselas	6.40	
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg		
PINOT GRIGIO 17/18 I		6.70
Pinot Grigio		
Di Lenardo, Friuli, DOC Friaul		
CONDESA EYLO 17/18 E		6.50
Verdejo		
Bodegas Val de Vid, Serrada, DO Rueda		
OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 17 P		7.20
Antão Vaz		
Herdade DO Rocim, Alentejo		

Rosewein

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 17/18 CH	1dl	
Merlot	7.00	
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		

Rotweine

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 17/18 CH	1dl	
Pinot Noir	6.90	
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg		
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 16 I		7.10
Sangiovese		
San Leonino, IGT Toscana		
GOTIM BRU 15/16 E		6.90
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot		
Castell del Remei, DO Costers del Segre (Cat)		
HERDADE DA PIMENTA 15 P		7.60
Cabernet Sauvignon, Alicante, Bouchet, Touriga Nacional		
Casa Agricola Alexandre Revas, DOC Alentejo		

**FLASCHEN PROSECCO & CHAMPAGNER****7.5 dl**

PROSECCO DI VALDOBBIADENE,
LA RIVA DEI FRATI
Cornuda, Treviso, *Italien*

53.00

VEUVE CLICQUOT
Reims, Champagne, *Frankreich*

95.00

FLASCHEN WEISSWEINE**7.5 dl****Schweiz**

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 17/18
Chasselas
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, *Freiburg*

45.50

SAUVIGNON BLANC, «LES CADEROSSES» 17/18
Sauvignon Blanc
Domaine Grillette, Cressier, *Neuenburg*

59.00

PLAISIR 17
Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris
Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, *Schaffhausen*

53.50

PINOT GRIS DARDAGNY 17
Domaine Les Hutins, Dardagny, *Genf*

54.50

PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 17
Orsat, Martigny, *AOC Wallis*

50.50

HEIDA VALAIS AOC 16/17
Heida, Domaines Rouvinez, *Saxon AOC Wallis*

56.50

Österreich

GRÜNER VELTLINER 17
Grüner Veltliner
Rudolf Rabl, *Kamptal*

49.50

Italien

PINOT GRIGIO 17
Pinot Grigio
Di Lenardo, *DOC Friaul*

47.50

ROERO ARNEIS "BRICCO DELLE CILIEGIE" 17/18
Arneis
Giovanni Almondo, *Piemont*

56.00

Frankreich

VIOGNIER IGT 16
Viognier
Domaine du Mas Rous, *Côtes du Roussillon*

48.00

Spanien

CONDESA EYLO 17/18
Verdejo
Bodegas Val de Vid, *DO Rueda*

46.00

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 17 | P
Antão Vaz
Herdade do Rocim, *DOC Alentejo*

50.50

FLASCHEN ROSÉWEINE**7.5 dl****Schweiz**

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 17
Guido Brivio, Mendrisio, *Tessin*

49.00

Frankreich

BERGERIE DE L'HORTUS 17
Rosé de Saignée, Pic Saint Loup,
Lean Orliac, *Coteaux du Languedoc*

49.50



FLASCHEN ROTWEINE	7.5 dl
Schweiz	
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 16/17 Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	49.00
SYRAH DU VALAIS AOC 17 Syrah Domaine Cornulus, Savièse, AOC Wallis	62.00
HUMAGNE ROUGE «LE RHYTON D'OR» 16/17 Humagne Rouge Jean-Jacques Défayes, AOC Wallis	57.50
PLAISIR 16 Pinot Noir Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC Schaffhausen	53.50
MERLOT CRESPERINO 15/16 Merlot Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC Tessin	54.00
MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 17 Blauburgunder Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC Graubünden	60.50
Österreich	
BLAUER ZWEIFELT VINUM OPTIMUM 13/14 Rudolf Rabl, Langenlois, Kamptal	49.50
Italien	
BARBERA D'ALBA "ROSCALETO" 14/15 Barbera Enzo Boglietti, DOC Barbera d'Alba	71.00
LANGHE NEBBIOLO 16 Nebbiolo Ettore Germano, DOC Langhe	55.50
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 12/13 DOP Classico, Rondinella, Corvina, Molinara Massimino Venturini, DOCG Veneto	87.00
SECCO BERTANI 14/15 Corvina Veronese, Merlot Bertani, Grezzana, IGT Veneto	56.50
VALPOLICELLA RIPASSO "SEMONTA ALTO" 14/15 Corvina, Rondinella, Molina Massimino Venturini, DOC Veneto	56.00
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 16 Sangiovese San Leonino, IGT Toscana	49.50
COLLE MASSARI RISERVA 15  Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC Toscana	53.50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 15 Montepulciano Azienda Nicola di Sipio, DOP Abruzzo	53.80
BUIO BUIO 15 Carignano Cantina Mesa, IGT Sardinien	58.00
VERSO SUD 16/17 Susumaniello I Pastini, IGT Puglia	49.00



Frankreich	7.5 dl
LES AMMONITES Grenache Noir, Syrah Mas du Soleilla, AOC Languedoc	47.00
LANGUEDOC ROUGE 16  Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Banner, Languedoc-Roussillon	48.00
VIEILLES VIGNES DE LA JASSE 15/16 Cabernet Sauvignon, Merlot Domaine de la Jasse, DOC Languedoc	50.50
Spanien	
GOTIM BRU 15/16 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO Costers del Segre (Cat)	48.00
SOMNI TINTO 15 Cariñena, Syrah Portal del Priorat, DO Priorat	87.00
VI DE PORRERA 14 Cariñena, Garnacha Cims de Porrera, DO Priorat	69.00
PLA CAZADA 15 Tempranillo, Graciano Bodegas Domeco de Jarauta, DOCa Rioja	51.00
FINCA VALPIEDRA RESERVA 10/11 Tempranillo, Graciano, Maturana Tinta Martinez Bujanda, DOCa Rioja	70.00
PSI 15 Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO Ribera del Duero	83.00
VIÑA SASTRE ROBLE 17 Tempranillo Bodegas HNOS Sastre, DO Ribera del Duero	47.00
IGLESIA VIEJA CRIANZA 15 Monastrell, Syrah, Garnacha Bodegas La Purisima, DO Yecla	48.00
RIBAS NEGRE 16 Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	53.50
Portugal	
ROCIM RESERVA V.R 13 Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim DOC Alentejo	54.50
HERDADE DA PIMENTA 14/15 Cabernet Sauvignon, Alicante, Bouchet, Touriga Nacional Casa Agricola Alexandre Revas, DOC Alentejo	54.00
EINZELNE FLASCHEN VON DIVERSEN PRODUZENTEN & LÄNDERN Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne.	49.99



Grappas «es het, so langs het»

Grappa di Chardonnay, Nonino 2cl 10.50
würzig & mild, aus der Chardonnay Taube
im Eichenfass ausgebaut, 41%

Grappa di Prosecco, Gaiarine/Negroni 2cl 9.50
milder Grappa aus der Prosecco Traube, 40%

Grappa 903 Barrique, Gaiarine 2cl 9.50
ein edler Grappa aus dunklen Trauben mit Fasslagerung, 40%

Grappa Nebbiolo da Barolo Cannubi, Montanaro 2cl 12.50
fruchtig und harmonisch, aus der Nebbiolo Traube,
aus einer Barolo Einzellage, 43%

Grappa di Moscato, Montanaro 2cl 9.50
harmonisch und rund, 40%

Riserva dell'Alchimista di Famiglia, Montanaro 2cl 12.50
die Hausabfüllung Montanaro im Eichenfass ausgebaut, 42%

Edelbrände

nr. 2 Basler Langstieler Kirsch 2009, 43% 2cl 9.50
Humbel, Stetten

nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsche 2014, 43% 2cl 9.50
Humbel, Stetten

nr. 8 Gelbmöstler Birnenbrand 2012, 43% 2cl 9.50
Humbel, Stetten

nr. 9 Roter Williams Birnenbrand 2010, 43% 2cl 9.50
Humbel, Stetten

Damasson Rouge 40% 2cl 9.50
Brennerei Zürcher (Port). Abgefüllt für die Münsterkellerei

Alte Quitte 40% 2cl 9.00
Brennerei Hürst, Schwarzenburg, Bern

Alte Zwetschge 40% 2cl 9.00
Brennerei Hürst, Schwarzenburg, Bern

Alte Williams 40% 2cl 9.00
Brennerei Hürst, Schwarzenburg, Bern

Eau de vie Abricot 37,5% 2cl 9.00

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, Solera Gran Reserva 2cl 9.50

Osborne Veterano Solera 30% 2cl 8.00

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

Bombay Sapphire Dry Gin 40% 4cl 9.50

Xellent Swiss Vodka 40% 4cl 11.00

Vodka Wyborowa 37.5% 4cl 9.00

Bacardi Carta Blanca 37,5% 4cl 9.00

+ Süssgetränke (Tonic, Cola, O-Saft) + 4.50



KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso	4.30
Schale	4.70
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Milch 3cl	4.00
Ovo/ Schoggi	4.50
Coretto / Carajillo	7.50

TEE VON «LA CUCINA»

4.90

Schwarztee, kräftige Hausmischung
 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

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
Averna 32%	4cl	8.00
Ramazotti 30%	4cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter 29%	4cl	8.00
Pastis 51 45%	2cl	8.00
mit Orangensaft oder Mineralwasser		+ 2.50
Kapuzinerbitter	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.



Unsere Mitarbeiter trinken gerne

Yannick
Zapfhahnen 2 saisonales Spezialbier

Torsten
Grüner Veltliner, österreichischer Weisswein aus dem Kamptal

Nicole
Gazosa Limone aus dem Tessin

Luis
Damasson Rouge

Andrej
Marzili-Eistee

Nene
Minzente von la Cucina

Momo
Martinazzi Bitter aus dem Seeland

Mike
Wodka mit Red Bull (Red Bull haben wir nicht im Sortiment 😊)

Allison
Matte Gin mit Tonic Aqua Monaco



*» Essen und Trinken sind die drei
schönsten Dinge des Lebens. «
~ Willy Millowitsch ~*

Alle unsere Preise sind in CHF & inklusive 7.7% MwSt



Besuchen Sie unsere Webseite