



Wein- & Getränkekarte

Die 6te

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	1 dl	9.00
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		8.50
Kir mit diversen Aromen Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeer- Likör & Weisswein		8.50
Sanbitter ohne Alkohol mit Orangensaft		8.00

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHEN

Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Zapfhahnen 1, Bären Gold, Gurten	4.00	5.00	7.50
Zapfhahnen 2, saisonales Spezialbier	4.30	5.30	7.80
Bier aus der Flasche			
Jungfrau Weisses, Weizenbier, 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
		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	
Gazzosa Limonade aus dem Tessin				
Limone & Mirtillo			3.5dl	5.70
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	5.30
Sanbitter			2dl	5.30
Rivella, rot & blau			3.3dl	5.30
Sinalco			3.3dl	5.30
Coca-Cola & Coca-Cola Zero			3.3dl	5.30
Himbeersirup für Kinder			2dl	1.00

Fruchtsäfte

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

OFFENE WEINE IM GLAS

Weissweine

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 18 CH	1dl
Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	6.40
PINOT GRIGIO 18 I	6.70
Pinot Grigio Di Lenardo, Friuli, DOC Friaul	
OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 17 P	7.20
Antão Vaz Herdade DO Rocim, Alentejo	
MONATSWEIN	6.50
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	

Roséwein

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

Rotweine

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 18 CH	1dl
Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	6.90
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 17	7.10
Sangiovese San Leonino, IGT Toskana	
MARIANA 18 P	7.60
Touriga Nacional, Touriga Franca Herdade do Rocim, Alentejo	
MONATSWEIN	6.90
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	

**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 18/19
Chasselas
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, *Freiburg*

45.50

SAUVIGNON BLANC, «LES CADEROSSES» 18/19 
Sauvignon Blanc (biodynamisch)
Domaine Grillette, Cressier, *Neuenburg*

60.00

PLAISIR 18/19
Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris
Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, *Schaffhausen*

54.50

PINOT GRIS DARDAGNY 18
Domaine Les Hutins, Dardagny, *Genf*

55.00

PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 18
Petite Arvine
Orsat, Martigny, *AOC Wallis*

50.50

HEIDA VALAIS AOC 18
Heida
Domaines Rouvinez, Saxon *AOC Wallis*

56.50

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 18
Grüner Veltliner
Nigl, DAC, *Kremstal*

47.00

Italien

PINOT GRIGIO 18
Pinot Grigio
Di Lenardo, DOC, *Friuli*

47.50

ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 18
Arneis
Giovanni Almondo, DOCG, *Piemont*

56.00

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 18
Sauvignon, Semillon
Château Tour de Mirambeau, AOC, *Bordeaux*

48.00

Spanien

CHARDONNAY 18
Viña Zorzal, DO, *Navarra*

46.00

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 18
Antão Vaz
Herdade do Rocim, DOC *Alentejo*

50.50

FLASCHEN ROSÉWEINE

7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 18
Guido Brivio, Mendrisio, *Tessin*

49.00

Frankreich

BERGERIE DE L'HORTUS 18
Rosé de Saignée, Pic Saint Loup,
Lean Orliac, *Coteaux du Languedoc*

49.50



FLASCHEN ROTWEINE

Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 18

Pinot Noir

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

7.5 dl

49.00

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 18

Petite Arvine

Orsat, Martigny, AOC Wallis

53.00

PLAISIR 18

Pinot Noir

Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC Schaffhausen

54.50

MERLOT CRESPERINO 16/17

Merlot

Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC Tessin

55.00

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 17

Blauburgunder

Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC Graubünden

60.50

Österreich

ZWEIGELT 17

Zweigelt;

Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich

7.5 dl

49.50

BLAUFRÄNKISCH 15

Blaufränkisch

Michael Wenzel, Rust, Neusiedlersee Hügelland

54.50

Italien

BARBERA D'ALBA "VIGNA MARTINA" 16

Barbera

Elio Grasso, DOC Barbera d'Alba

7.5 dl

66.00

LANGHE NEBBIOLO 17

Nebbiolo

Ettore Germano, DOC Langhe

55.50

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 15

DOP Classico, Rondinella, Corvina, Molinara

Massimino Venturini, DOCG Veneto

87.00

VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTÉ ALTO» 15/16

Corvina, Rondinella, Molina

Massimino Venturini, DOC Veneto

56.00

SECCO BERTANI 15/16

Corvina Veronese, Merlot

Bertani, Grezzana, IGT Veneto

57.00

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 17

Sangiovese

San Leonino, IGT Toscana

49.50

COLLE MASSARI RISERVA 15 

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon

Montecucco, DOC Toscana

53.50

NORICO ROSSO «VIGNETI DELLE DOLOMITI»_17

Merlot, Lagrein, Teroldego, Cabernet Sauvignon

Cavit, IGT Trentino

47.00

BUIO BUIO 16

Carignano

Cantina Mesa, IGT Sardinien

63.00

VERSO SUD 17

Susumaniello

I Pastini, IGP Puglia

50.00



Frankreich	7.5 dl
LANGUEDOC ROUGE 17 	48.00
Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Bannier, <i>Languedoc-Roussillon</i>	
VIEILLES VIGNES DE LA JASSE 15/16	50.50
Cabernet Sauvignon, Merlot Domaine de la Jasse, <i>DOC Languedoc</i>	
L'HOMME CHEVAL 16	56.00
50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon Domaine Léandre Chevalier, <i>Burgund</i>	
Spanien	7.5 dl
GOTIM BRU 17	49.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, <i>DO Costers del Segre (Cat)</i>	
SOMNI TINTO 15	87.00
Cariñena, Syrah Portal del Priorat, <i>DO Priorat</i>	
GALENA 15 	65.00
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, <i>DOQ Priorat</i>	
PLA CAZADA 15	51.00
Tempranillo, Graciano Bodegas Domeco de Jarauta, <i>DOCa Rioja</i>	
VALLE DE NABAL 16	55.00
Tempranillo Nabal, <i>DO Ribera del Duero</i>	
PSI 15	83.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, <i>DO Ribera del Duero</i>	
IGLESIA VIEJA CRIANZA 15/17	48.00
Monastrell, Syrah, Garnacha Bodegas La Purisima, <i>DO Yecla</i>	
RIBAS NEGRE 16/17	59.00
Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, <i>Mallorca</i>	
Portugal	7.5 dl
ROCIM RESERVA V.R 15	55.50
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim <i>DOC Alentejo</i>	
MARIANA 18	54.00
Touriga Nacional, Touriga Franca Herdade do Rocim, <i>Alentejo</i>	
EINZELNE FLASCHEN VON DIVERSEN PRODUZENTEN & LÄNDERN	49.99
Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne.	



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 Fasslagerung, 42%

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

Edelbrände

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

aus der Brennerei Humbel «S'het solange s'het» Stetten, Aargau

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

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

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

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

aus der Brennerei Hürst Schwarzenburg, Bern

Alte Quitte 40% 2cl 9.00

Alte Zwetschge 40% 2cl 9.00

Alte Williams 40% 2cl 9.00

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

Finlandia Vodka 40% 4cl 9.50

Bacardi Carta Blanca 37,5% 4cl 9.50

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



KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso	4.40
Schale	4.80
Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Milch 3dl	4.00
Ovo/ Schoggi	4.80
Coretto / Carajillo	7.50

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

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



Unsere Mitarbeiter trinken gerne

Yannick
Zapfhahnen 2, saisonales Spezialbier

Torsten
Grüner Veltliner, österreichischer Weisswein

Nicole
Gazzosa Limone aus dem Tessin

Luis
Damasson Rouge

Andrej
Marzili-Eistee

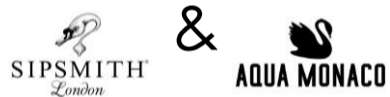
Nene
Minzentees von la Cucina

Momo
Martinazzi Bitter aus dem Seeland

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

Allison
Gin Tonic mit Matte Gin

Barbara
Schwan & Schwan



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

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Hahnenwasser so viel Sie wollen, für CHF 2.00 pro Person.
Alle unsere Preise sind in CHF & inklusive 7.7% MwSt



Besuchen Sie unsere Webseite