



# Wein- & Getränkekarte

## Die 7te

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		11.50
Kermit Gin mit Cucumis, auf Basis von Gurken und Basilikum		13.50
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss» Weisswein mit Mineral oder Citro		8.50
Kir mit diversen Aromen Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeer- Likör & Weisswein		9.50
Sanbitter ohne Alkohol mit Orangensaft		8.00

---

### BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHEN

<b>Bier vom Fass</b>	2dl	3dl	5dl
Zapfhahnen 1, Bären Gold, Gurten	4.00	5.00	7.50
Zapfhahnen 2, saisonales Spezialbier	4.30	5.30	7.80
<b>Bier aus der Flasche</b>			
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	
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	
Orangensaft			2dl	5.00
Tomatensaft			2dl	5.50

## OFFENE WEINE IM GLAS

### Weissweine


CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 19/20   CH	1dl
Chasselas	6.40
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	

PINOT GRIGIO 19   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	Monatspreis
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	

### Rosewein

LANGUEDOC AC ROSÉ 19   F 	1dl
Syrah, Grenache, Cinsault,	6.50
Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	

### Rotweine

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 19/20   CH	1dl
Pinot Noir	6.90
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 18   I	7.10
Sangiovese	
San Leonino, IGT Toskana	

ROCIM RESERVA V.R 17   P	7.60
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez	
Herdade do Rocim DOC Alentejo	


MONATSWEIN	Monatspreis
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	



<b>FLASCHEN PROSECCO &amp; CHAMPAGNER</b>	<b>7.5 dl</b>
PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI Cornuda, Treviso, <i>Italien</i>	53.00
VEUVE CLICQUOT Reims, Champagne, <i>Frankreich</i>	95.00

---

<b>FLASCHEN WEISSWEINE</b>	<b>7.5 dl</b>
----------------------------	---------------

<b>Schweiz</b> CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 19/20 Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, <i>Freiburg</i>	45.50
SAUVIGNON BLANC, «LES CADEROSSES» 19/20  Sauvignon Blanc (biodynamisch) Domaine Grillette, Cressier, <i>Neuenburg</i>	60.00
PLAISIR 18/19 Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, <i>Schaffhausen</i>	54.50
PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 19 Petite Arvine Orsat, Martigny, <i>AOC Wallis</i>	50.50
HEIDA VALAIS AOC 19 vegan Heida Domaines Rouvinez, Saxon <i>AOC Wallis</i>	56.50
<b>Österreich</b> GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 19 Grüner Veltliner Nigl, DAC, <i>Kremstal</i>	47.00
<b>Italien</b> PINOT GRIGIO 19 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friuli</i>	47.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 19 vegan Arneis Giovanni Almondo, DOCG, <i>Piemont</i>	56.00
<b>Frankreich</b> ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 19 vegan Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, <i>Bordeaux</i>	48.00
<b>Spanien</b> CHARDONNAY 19 vegan Viña Zorzal, DO, <i>Navarra</i>	46.00
<b>Portugal</b> OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 17 Antão Vaz Herdade do Rocim, DOC <i>Alentejo</i>	50.50

---

<b>FLASCHEN ROSÉWEINE</b>	<b>7.5 dl</b>
---------------------------	---------------

<b>Schweiz</b> GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 19 Guido Brivio, Mendrisio, <i>Tessin</i>	49.00
<b>Frankreich</b> LANGUEDOC AC ROSÉ 19  vegan Syrah, Grenache, Cinsault, Hecht & Bannier, <i>Languedoc-Roussillon</i>	47.00



## FLASCHEN ROTWEINE

### Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 19/20

Pinot Noir

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

7.5 dl

49.00

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 19/20

Humagne Rouge

Orsat, Martigny, AOC Wallis

53.00

PLAISIR 18/19

Pinot Noir

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

54.50

MERLOT CRESPERINO 17/18

Merlot

Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC Tessin

55.00

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 18 vegan

Blauburgunder

Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC Graubünden

60.50

### Österreich

ZWEIGELT 17/18

Zweigelt;

Familie Zull, Schrottenthal, Weinviertel-Niederösterreich

7.5 dl

49.50

BALUFRÄNKISCH 15

Blaufränkisch

Michael Wenzel, Rust, Neusiedlersee Hügelland

54.50

### Italien

BARBERA D'ALBA VALLETTA 17/18

Barbera

Claudio Alario, Diano d'Alba, DOC, Piemont

7.5 dl

69.00

SECCO BERTANI 15

Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bertani, Grezzana, IGT Veneto

57.00

VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTA ALTO» 16/17

Corvina, Rondinella, Molina

Massimino Venturini, DOC Veneto

56.00

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 18

Sangiovese

San Leonino, IGT Toscana

49.50

COLLE MASSARI RISERVA 16 

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon

Montecucco, DOC Toscana

53.50

BUIO BUIO 16/17

Carignano

Cantina Mesa, IGT Sardinien

63.00

VERSO SUD 18

Susumaniello

I Pastini, IGP Puglia

50.00

### Es het so langs het

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 15

DOP Classico, Rondinella, Corvina, Molinara

Massimino Venturini, DOCG Veneto

87.00



<b>Frankreich</b>	<b>7.5 dl</b>
LANGUEDOC ROUGE 18  vegan Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	48.00
L'HOMME CHEVAL 16 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon Domaine Léandre Chevalier, Burgund	56.00
<b>Spanien</b>	<b>7.5 dl</b>
GOTIM BRU 17/18 vegan Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO Costers del Segre (Cat)	49.00
SOMNI TINTO 15 Cariñena, Syrah Portal del Priorat, DO Priorat	87.00
GALENA 16  Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ Priorat	65.00
VALLE DE NABAL 17 Tempranillo Nabal, DO Ribera del Duero	55.00
PSI 16/17 Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO Ribera del Duero	72.00
IGLESIA VIEJA CRIANZA 16/17 Monastrell, Syrah, Garnacha Bodegas La Purisima, DO Yecla	48.00
RIBAS NEGRE 17/18 Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	59.00
<b>Portugal</b>	<b>7.5 dl</b>
ROCIM RESERVA V.R 17 Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim DOC Alentejo	55.50
TOBIAS TINTO 16 vegan Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	49.50
EINZELNE FLASCHEN VON DIVERSEN PRODUZENTEN & LÄNDERN Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne.	49.99



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

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

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

### 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 Flasche +4.50

+ Süssgetränke offen +2.50



### 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 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
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

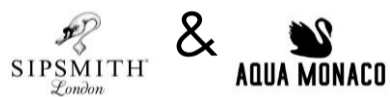
Nene  
Minzentea von la Cucina

Momo  
Martinazzi Bitter aus dem Seeland

Mike  
Wodka pur von Sean serviert ☺

Allison  
Gin Tonic mit Matte Gin

Barbara  
Schwan & Schwan



*» Trinke, wenn du glücklich bist, niemals wenn du unglücklich bist. «  
~ Gilbert Keith Chesterton ~*

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