



Getränke- & Weinkarte

Die 18te

ZUM APERO ODER EINFACH SO

Martinazzi Bitter Classic	13.00
„Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Apéritif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Bitterlemon.	
Bromsecco	12.50
Brombeerlikör mit Prosecco & Pfefferminze	
Negroni Sbagliato,	13.50
Campari, Martini rosso & Prosecco der „falsche“ (sbagliato ist italienisch für falsch) Negroni	
Kir mit diversen Aromen	10.50
Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein	
Kermit	14.50
Gin mit Cucumis (Limonade), auf Basis von Gurken und Basilikum	
ohne Alkohol	
Martini «Floreale»	8.00
mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	
«ohne» Hugo	10.50
Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze, Bitterlemon & Sprudelwasser	
Wonderleaf Gin	9.50
mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	
Ginger Beer Fever Tree	5.90

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN BIERE

aus der Berner Lohnbrauerei

Alle Biere sind unfiltriert & nicht pasteurisiert.

vom Fass	3dl	5dl
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT	5.60	8.70
Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %		
ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER	5.90	9.00
fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.		
aus der Flasche		
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei	5dl	9.20
Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %		
PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern	3.3dl	7.90
Obergäriges, naturtrübes, charakterstarkes Pale Ale 5.5 Vol. %		
INDIAN PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei	3.3dl	8.50
Obergäriges, naturtrübes, stark hopfenbetontes, goldenes IPA 7.1 Vol. %		
LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei	3.3dl	6.50
Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %		
GOLDEN ALE, WIRT, ALKOHOLFREI	3.3dl	6.50
Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %		



KALTE GETRÄNKE

Wasser

	3dl	5dl	1Liter
Marzili-Tafelwasser			
mit Kohlensäure	4.20	5.90	10.00
ohne Kohlensäure	3.50	5.00	8.50
Hahnenwasser à discrétion/p.P.			3.00

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee	3dl	5dl
	5.70	7.50
Fizzy Limone (Zitrone)	3.5dl	6.20
Gazzosa Limonade aus dem Tessin		
Cucumis	3.3dl	6.50
Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum		
Alpinesse: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale	2dl	5.70
Fever Tree: Ginger Beer	2dl	5.90
Sanbitter	1dl	5.70
Rivella: rot & blau	3.3dl	5.70
Sinalco	3.3dl	5.70
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	3.3dl	5.70
Holunderblütensirup für Erwachsene	3dl	4.50
Himbeersirup für Kinder	2dl	1.40

Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft aus Boll	3dl	5dl
auch als Schorle	5.50	7.40
Orangensaft	2dl	5.00
Tomatensaft	2dl	5.70

WARME GETRÄNKE

TEE VON «LÄNGGASSTEE»

5.40

Sélection Grand Hotel

Schwarztee, Assam Halmari

Earl Grey

Grüntee, Long Jing

Jasmine Pearl

Indian Chai

Menthe du Maroc

Verveine 

Berner Rosen

Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

Edelweiss

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermánteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

Ginger Lemon

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.



KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso	4.70
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.70
Milch 3dl warm oder kalt	4.50
Ovo / Schoggi warm oder kalt	5.50
Coretto / Carajillo	7.50
+ Laktosefrei auf Pflanzenbasis	+ 0.50
Mitarbeiterkaffee	5.50

WEINE

OFFENE WEINE IM GLAS

Schaumweine	1dl
Prosecco di Valdobbiadene	9.00
Weissweine	1dl
CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 23 CH	7.10
Chasselas	
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
PINOT GRIGIO 23 I	7.20
Pinot Grigio	
Di Lenardo, DOC, Friaul	
ESPORÃO RESERVA BRANCO 23 P  	7.70
Antao Vaz, Arinto, Siria	
Esporão, DOC, Alentejo	
MONATSWEIN	variabel
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	
Roséwein	1dl
LANGUEDOC AC ROSÉ 23 F  	6.90
Syrah, Grenache, Cinsault	
Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
Rotweine	1dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23 CH	7.60
Pinot Noir	
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 22 I	7.90
Sangiovese	
San Leonino, IGT, Toscana	
ESPORÃO RESERVA TINTO 22 P 	8.60
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca,	
Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	
Esporão, DOC, Alentejo	
MONATSWEIN	variabel
Fragen Sie unsere fleissigen Bienen	



FLASCHEN WEINE

SCHAUMWEIN 7.5 dl

PROSECCO DI VALDOBBIADENE, LA RIVA DEI FRATI Cornuda, Treviso, <i>Italien</i>	55.00
CUVÉE ECLAT BRUT, MAULER  Pinot Noir, Blanc de Noir, Méthode traditionnelle Mauler, Môtier, <i>Neuenburg</i>	69.00

WEISSWEINE 7.5 dl

Schweiz

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 23 Chasselas Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, <i>Freiburg</i>	49.50
PLAISIR 19 Müller-Thurgau, Chardonnay, Bianca, Pinot Gris Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, <i>Schaffhausen</i>	57.50
PETITE ARVINE «PRIMUS CLASSICUS» 23 Petite Arvine Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	58.50
HEIDA VALAIS «PRIMUS CLASSICUS» 23  Heida Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	65.50

Österreich

GRÜNER VELTLINER «FREIHEIT» 23 Grüner Veltliner Nigl, DAC, <i>Kremstal</i>	53.00
SAUVIGNON BLANC 23  Sauvignon Blanc Günter & Regina Triebaumer, Rust, <i>Burgenland</i>	57.00

Italien

PINOT GRIGIO 23 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friaul</i>	50.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 23/24  Arneis Giovanni Almondo, DOCG, <i>Piemont</i>	56.00

Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS «RESERVE BLANC» 23 Sauvignon, Semillon Château Tour de Mirambeau, AOC, <i>Bordeaux</i>	52.50
Viognier, «Combe Pilate» 23   Viognier M. Chapoutier, <i>Côtes-du-Rhône</i>	59.50

Spanien

CHARDONNAY 24  Viña Zorzal, DO, <i>Navarra</i>	48.00
--	-------

Portugal

OLHO DE MOCHO RESERVA V.R. 22 Antão Vaz Herdade do Rocim, DOC, <i>Alentejo</i>	58.00
ESPORÃO RESERVA BRANCO 23   Antao Vaz, Arinto, <i>Siria</i> Esporão, DOC, <i>Alentejo</i>	54.00



ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 23 57.50
Guido Brivio, Mendrisio, DOC, Tessin

Frankreich

LANGUEDOC AC ROSÉ 24   49.50
Syrah, Grenache, Cinsault
Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon

ROTWEINE 7.5 dl

Schweiz

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23 53.00
Pinot Noir
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg

HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 23 58.50
Humagne Rouge
Orsat, Martigny, AOC, Wallis

PLAISIR 21 57.50
Pinot Noir
Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC, Schaffhausen

MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 21  76.00
Blauburgunder
Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden

MERLOT CRESPERINO 20 57.00
Merlot
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin

Österreich

ZWEIGELT 21 56.50
Zweigelt
Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich

BLAUFRÄNKISCH 21  53.00
Blaufränkisch
Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland

Italien

BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 22 7.5 dl 69.00
GEPIN SUPERIORE
Barbera
Albino Rocca, d'Alba, DOC, Piemont

SECCO BERTANI 18/19 59.50
Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bertani, Grezzana, IGT, Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTE ALTO» 19/20 59.50
Corvina, Rondinella, Molinara
Massimino Venturini, DOC, Veneto

GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 22 53.50
Sangiovese
San Leonino, IGT, Toscana

COLLE MASSARI RISERVA 20  58.00
Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon
Montecucco, DOC, Toscana

VERSO SUD 21  55.50
Susumaniello
I Pastini, IGP, Puglia

Frankreich

LANGUEDOC ROUGE 20   50.50
Syrah, Grenache, Carignan
Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon

PARALLÈLE 45 22/23  51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah
Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône



Spanien		
FILARMONIA 24  		52.50
Monastrell, Syrah, Merlot La Purisima, Yecla		
GALENA 21 		67.00
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ, Priorat		
PIM PAM POOM 21		59.50
Garnacha Saó del Coster, DOCQ, Priorat		
VALLE DE NABAL 22		58.00
Tempranillo Nabal, DO, Ribera del Duero		
PSI 21		79.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, Ribera del Duero		
RIBAS NEGRE 20		66.50
Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca		
Portugal		
ROCIM RESERVA V.R. 21		58.00
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim, DOC, Alentejo		
TOBIAS TINTO 18 		52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão		
ESPORÃO RESERVA TINTO 22 		59.50
Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet Esporão, DOC, Alentejo		

 vegan
 bio

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.

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	9.50
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

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
--------------------	-----	------

Bitter

Kapuzinerbitter, 21%	4cl	9.50
----------------------	-----	------

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
------------------------------	-----	------

Ramazotti, 30%	4cl	8.00
----------------	-----	------

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 XO Solera Gran Reserva, 40%	2cl	9.50
--------------------------------------	-----	------

Calvados Morin Père & Fils, 40%	2cl	8.00
---------------------------------	-----	------

Hennessy VS, 40%	2cl	8.00
------------------	-----	------

Likör

Amaretto, Di Saronno, 28%	4cl	9.00
---------------------------	-----	------

Baileys, Irish Cream, 17%	4cl	9.00
---------------------------	-----	------

Sambuca, Molinari, 40%	2cl	8.00
------------------------	-----	------

Long Drinks & Spirituosen

Matte Gin, Brennerei Matte, Bern, 42%	4cl	11.00
---------------------------------------	-----	-------

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, 37.7%	4cl	9.50
------------------------------	-----	------

+ Süssgetränke Flasche	+	4.50
------------------------	---	------

+ Süssgetränke offen	+	2.50
----------------------	---	------