



Wein- & Getränkekarte

Die 17te

ZUM APERO ODER EINFACH SO

Martinazzi Bitter Classic „Italiener aus dem Seeland“ Martinazzi Bitter trinkt man als Apéritif oder zwischendurch, pur, mit Mineralwasser oder Bitterlemon.	13.00
Bromsecco Brombeerlikör mit Prosecco & Pfefferminze	12.50
Kermit Gin mit Cucumis (Limonade), auf Basis von Gurken und Basilikum	14.50
Gespritzter Weisswein «sauer oder süss» Weisswein mit Mineral oder Citro	9.00
Kir mit diversen Aromen Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein	10.50
ohne Alkohol Martini «Floreale» mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	8.00
«ohne» Hugo Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze, Bitterlemon & Sprudelwasser	10.50
Sanbitter mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	5.70
Wonderleaf Gin mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	9.50

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE

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 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
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	4.80	5.60	8.70
ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER Bier von der Berner Lohnbrauerei, fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.	5.00	5.80	8.90
Bier aus der Flasche			
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %		5dl	8.90
PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei, Bern Obergäriges, naturtrübes, charakterstarkes Pale Ale 5.5 Vol. %		3.3dl	7.90
INDIAN PALE ALE, WIRT, Berner Lohnbrauerei Obergäriges, naturtrübes, stark hopfenbetontes, goldenes IPA 7.1 Vol. %		3.3dl	8.50
LAGER, WIRT, Berner Lohnbrauerei Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %		3.3dl	6.50
GOLDEN ALE, WIRT, ALKOHOLFREI in der Dose, Bern Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %		3.3dl	6.50



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/p.P.				3.00

Süssgetränke

Hausgemachter Marzili-Eistee	2dl	3dl	5dl
	4.60	5.60	7.70
Fizzy Limone (Zitrone)		3.5dl	6.20
Gazzosa Limonade aus dem Tessin			
Cucumis		3.3dl	6.50
Limonade auf Basis von Gurken und Basilikum			
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon & Ginger-Ale	2dl		5.70
Sanbitter		2dl	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	3.50
Himbeersirup für Kinder		2dl	1.40

Fruchtsäfte

Frischer Apfelsaft vom Märit	2dl	3dl	5dl
auch als Schorle	4.50	5.60	7.40
Orangensaft		2dl	5.00
Tomatensaft		2dl	5.70

KAFFEE VON «MOKA EFTI» & CO

Kaffee & Espresso	4.70
Schale	5.20
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.70
Milch 3dl	4.50
Ovo / Schoggi	5.40
Coretto / Carajillo	7.50
+ Laktosefrei auf Pflanzenbasis	+ 0.50
Mitarbeiterkaffee	5.20



TEE VON «LÄNGGASSTEE»

5.40

Sélection Sélection Grand Hotel GROSS

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, Silbermünteli, 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.

Unsere Zusammenarbeit mit dem Weinhandel Aprior und der Münsterkellerei in Bern ist freundschaftlich geprägt.

Wir verkaufen ausschliesslich Wein aus Europa.

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 22 | I

7.20

Pinot Grigio

Di Lenardo, DOC, Friaul

ESPORÃO RESERVA BRANCO DOC 22 | P 

7.70

Antao Vaz, Arinto, Siria

Esporão, Alentejo

MONATSWEIN

Monatspreis

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 20 | I

7.90

Sangiovese

San Leonino, IGT, Toskana

ESPORÃO RESERVA TINTO DOC 21 | P 

8.60

Aragones, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca,

Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

Esporão, Alentejo


MONATSWEIN

Monatspreis

Fragen Sie unsere fleissigen Bienen



FLASCHEN 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

FLASCHEN 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» 22 Petite Arvine Orsat, Martigny, AOC, <i>Wallis</i>	58.50
HEIDA VALAIS 22 «PRIMUS CLASSICUS»  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 22 Pinot Grigio Di Lenardo, DOC, <i>Friaul</i>	50.50
ROERO ARNEIS «VIGNE SPARSE» 23  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
--	-------

Spanien

CHARDONNAY 22  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
--	-------

FLASCHEN ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

GRAN ROSÉ MERLOT DEL TICINO 23 Guido Brivio, Mendrisio, DOC, <i>Tessin</i>	57.50
---	-------

Frankreich

LANGUEDOC AC ROSÉ 22   Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, <i>Languedoc-Roussillon</i>	49.50
---	-------



FLASCHEN ROTWEINE

Schweiz	7.5 dl
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23	53.00
Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	
HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 22	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 19	57.00
Merlot Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin	
Österreich	7.5 dl
ZWEIGELT 21	56.50
Zweigelt Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich	
BLAUFRÄNKISCH 21	53.00
Blaufränkisch Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	
Italien	7.5 dl
BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 21/22	77.00
Barbera Albino Rocca, d'Alba, DOC, Piemont	
SECCO BERTANI 18	59.50
Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Bertani, Grezzana, IGT, Veneto	
VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTE ALTO» 19	59.50
Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, Veneto	
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 20	53.50
Sangiovese San Leonino, IGT, Toscana	
COLLE MASSARI RISERVA 19 	58.00
Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, Toscana	
VERSO SUD 20/21	55.50
Susumaniello I Pastini, IGP, Puglia	
Frankreich	7.5 dl
LANGUEDOC ROUGE 20  	50.50
Syrah, Grenache, Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	
PARALLÈLE 45 20/21 	51.00
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	

 vegan
 bio



Spanien	7.5 dl
GOTIM BRU 21 	51.50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, Costers del Segre (Cat)	
GALENA 19/21 	67.00
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot Domini de la Cartoixa, DOQ, Priorat	
PIM PAM POOM 21	59.50
Grenache Saó del Coster, DOCQ, Priorat	
VALLE DE NABAL 20	58.00
Tempranillo Nabal, DO, Ribera del Duero	
PSI 20/21	79.00
Tempranillo, Garnacha Bodegas y Vinedos Alnardo, DO, Ribera del Duero	
OLD HANDS „ROBLE“ 20  	51.50
Monastrell, 4 Monate im Fass La Purísima, Yecla	
RIBAS NEGRE 19	66.50
Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Hereus de Ribas, Mallorca	
Portugal	7.5 dl
ROCIM RESERVA V.R. 21	58.00
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez Herdade do Rocim, DOC, Alentejo	
TOBIAS TINTO 16/18 	52.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz Alvaro Castro, DOC, Dão	

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.% 4cl 9.50

+ Süssgetränke Flasche + 4.50

+ Süssgetränke offen + 2.50