



Getränke- & Weinkarte Die 18te

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
Negroni Sbagliato, Campari, Martini rosso & Prosecco der „falsche“ (sbagliato ist italienisch für falsch) Negroni	13.50
Kir mit diversen Aromen Cassis-, Pfirsich-, Brombeer- oder Himbeerlikör & Weisswein	10.50
Kermit Gin mit Cucumis (Limonade), auf Basis von Gurken und Basilikum	14.50
ohne Alkohol	
Martini «Floreale» mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50	8.00
«ohne» Hugo Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze, Bitterlemon & Sprudelwasser	10.50
Wonderleaf Gin mit Tonic +4.50 oder mit Cucumis (Limonade) +4.50	9.50
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.

	3dl	5dl
vom Fass		
ZAPFHAHN 1, LAGER WIRT Untergäriges, naturtrübes, Lager 5.2 Vol. %	5.60	8.70
ZAPFHAHN 2, saisonales WIRTBIER fragen Sie unsere Mitarbeitenden, welches gerade am Hahn ist.	5.90	9.00
aus der Flasche		
WEIZEN, WIRT, Berner Lohnbrauerei Obergäriges, naturtrübes Weizenbier 5.0 Vol. %	5dl	9.20
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 Obergäriges, strohgelbes, unter 0.5 Vol. %	3.3dl	6.50



KALTE GETRÄNKE

Wasser

Marzili-Tafelwasser	3dl	5dl	1Liter
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			
Schweppes: 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 & Banner, 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, Toskana	
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  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 23  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 P   Antao Vaz, Arinto, <i>Siria</i> Esporão, DOC, <i>Alentejo</i>	54.00
---	-------

ROSÉWEINE 7.5 dl

Schweiz

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

Frankreich



LANGUEDOC AC ROSÉ 23   Syrah, Grenache, Cinsault Hecht & Bannier, <i>Languedoc-Roussillon</i>	49.50
---	-------



ROTWEINE	7.5 dl
Schweiz	
PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 23 Pinot Noir Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg	53.00
HUMAGNE ROUGE «PRIMUS CLASSICUS» 22 Humagne Rouge Orsat, Martigny, AOC, Wallis	58.50
PLAISIR 21 Pinot Noir Th. & M. Stamm-Dermond, Thayngen, AOC, Schaffhausen	57.50
MALANSER BLAUBURGUNDER CLASSIC 21  Blauburgunder Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC, Graubünden	76.00
MERLOT CRESPERINO 20 Merlot Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, DOC, Tessin	57.00
Österreich	
ZWEIGELT 21 Zweigelt Familie Zull, Schrattenthal, Weinviertel-Niederösterreich	56.50
BLAUFRÄNKISCH 21  Blaufränkisch Günter & Regina Triebaumer, Rust, Burgenland	53.00
Italien	
BARBERA D'ALBA ALBINO ROCCA 22 GEPIN SUPERIORE Barbera Albino Rocca, d'Alba, DOC, Piemonte	69.00
SECCO BERTANI 18/19 Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Bertani, Grezzana, IGT, Veneto	59.50
VALPOLICELLA RIPASSO «SEMONTÉ ALTO» 19/20 Corvina, Rondinella, Molinara Massimino Venturini, DOC, Veneto	59.50
GOVERNO ALL'USO TOSCANO ROSSO 22 Sangiovese San Leonino, IGT, Toscana	53.50
COLLE MASSARI RISERVA 20  Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Montecucco, DOC, Toscana	58.00
VERSO SUD 21  Susumaniello I Pastini, IGP, Puglia	55.50
Frankreich	
LANGUEDOC ROUGE 20   Syrah, Grenache, Carignan Hecht & Bannier, Languedoc-Roussillon	50.50
PARALLÈLE 45 22  Mourvedre, Cinsault, Grenache, Syrah Jaboulet Aîné, AC, Côtes-du-Rhône	51.00



Spanien

GOTIM BRU 21 	51.50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot Castell del Remei, DO, Costers del Segre (Cat)	
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 20/22	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 P 	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.% 4cl 9.50

+ Süssgetränke Flasche + 4.50

+ Süssgetränke offen + 2.50