



ABENDKARTE – ab 17.30 Uhr

BROT & BUTTER ^v	6
Hausgemachtes Brot Butter Mohn	
SARDINE <i>(La Belle Iloise, FR)</i>	13
Hausgemachtes Brot Butter Zitrone	
KÄSE ^v	13
Tête de Moine Birne Rettich Kräcker	
HAUSGEMACHTER PASTRAMI	
Rind <i>(Bio, CH)</i> Pickle <i>Preis/80g</i>	13
HAUSGEMACHTER VEGI-LACHS ^{vg}	
Süsskartoffel Pickle <i>Preis/80g</i>	11
KNACKIG ^v	17
Tomate Mozzarella Aprikose Basilikum	
CEVICHE	19
Regenbogenforelle <i>(Rubigenhof, CH)</i> Erbse Zwiebel Fenchel	
GERÖSTET ^{vg}	13
Kartoffelbrot Blumenkohl Aubergine Kräuter Peperoni	
FRITTIERT	
Teriyaki Chicken Wing <i>(Bio, CH)</i>	18
Reisflocke Kimchi	
Kartoffel Broccoli Panko Kräuter	14
Joghurt ^v / (*vg)	
HAUSGEMACHTE PASTA ^v / (*vg)	25
Tagliatelle Zucchini Rucola Parmesan	
SÜSS	
Sorbet & Glace ^v / ^{vg} <i>(nach Tagesangebot)</i>	4
Gebäck & Patisserie ^v / ^{vg} <i>(nach Tagesangebot)</i>	

WEIN IM OFFENAUSSCHANK

1dl | 7.5dl

SCHAUMWEIN

Prosecco – Rive di Refrontolo Brut Glera Fratelli Collavo Valdobbiadene, Italien	9 54
Pét-Nat – Sabré Sable Chasselas Domaine du Chambet Genf, Schweiz	11 66

WEISSWEIN

CUVÉE 2024 – VIKTOR x Andi Weigand Bacchus, Silvaner, Riesling, Weissburgunder Weingut Weigand Franken, Deutschland	9.5 57
Riesling-Sylvaner 2025 Riesling-Sylvaner Hossli Wein Aargau, Schweiz	9 --

ORANGEWEIN

<i>Nach Tagesangebot</i>	9.5 57
--------------------------	----------

ROSÉWEIN

Charlotte Sauvage 2024 Pinot Noir, Chardonnay, Chasselas, Sylvaner PUR Raisin – Arnaud Siegfried Waadt, Schweiz	9.5 57
--	----------

ROTWEIN

Mazzapink 2023 Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta di Valgiano Toscana, Italien	9.5 57
--	----------

BIER	3dl	5dl
------	-----	-----

VIKTOR's Lager <i>Braukunst, Bern</i>	5.5	8
Session IPA <i>Braukunst, Bern</i>	6.5	9
Erdbeer Gose <i>Braukunst, Bern</i>	6.5	9
NO BRAINER, Lager (Alk.frei, 3.3dl)		6.5
<i>No Brainer, Luzern</i>		
Windstill, NEIPA (Alk.frei, 3.3dl)		6.5
<i>Kitchen Brew, Allschwil</i>		

APERITIF & COCKTAILS

VIKTOR-Spritz	12
<i>Schaumwein, Grapefruit, Soda</i>	
Veneziano-Spritz	12
<i>Schaumwein, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda</i>	
Wermut on Ice	9
<i>Wermut, Orange o. Zitrone</i>	
Veronese	12
<i>Amaro, Tonic, Limette</i>	
Nocola	16
<i>Nocino, Averna, Zitrone, Zucker, Soda</i>	
Negroni	16
<i>Gin, Martinazzi, Wermut</i>	
Negroni Sour	16
<i>Gin, Martinazzi, Wermut, Zitrone, Zucker</i>	
VIKTOR-First	16
<i>Gin, Grapefruit, Zitrone</i>	
Gin Fizz	16
<i>Gin, Zitrone, Zucker, Soda</i>	
Nocino Martini	16
<i>Vodka, Nocino, Espresso, Zucker</i>	

APERITIF & MOCKTAILS (ohne Alkohol)

Pampel-Muse	10
<i>Aperitivo di Berna senza, Bitter di Berna senza, Grapefruit, Limette</i>	
Sloebery Gin Fizz – 0.0	12
<i>Sloebery Senza, Gin 0.0, Zitrone, Zucker, Soda</i>	

KAFFEE (Rast Kaffee, Ebikon Bio-Kuh- oder Bio-Hafermilch)	3dl	5dl
---	-----	-----

Espresso / Espresso Macchiato	4.5
Doppio	5.5
Cappuccino	5.5
Schale (Caffè Latte)	6
Flat White	6.5
Kaffee	4.5
Americano	5.5
Carajillo (mit Brandy)	7
Heisse Schokolade	6
Cold Brew (2dl)	5.5
Americano on Ice	5.5
Iced Latte (3dl – Cold Brew, Espresso, Milch)	7.5
Iced Chai (3dl)	7
Iced Matcha (3dl)	7
Iced Matcha mit Aprikose (3dl)	8

Unsere Kaffeegetränke gibt's auch koffeinfrei – mit Classico von marmaccino, Bern

HEISSGETRÄNK – TEE & AUFGUSS (4dl Kännli)

Länggass-Tee, Bern & Herboristerie Ariès, Bioley-Orjlaz

Grüntee <i>Kukicha Kyushu, Japan</i>	6
Oolong <i>Feng Xue Wu Long Oolong, Taiwan</i>	6
Schwarztee <i>Yunnan, China</i>	6
Vervein <i>Herboristerie Ariès</i>	6
Marokkanische Minze <i>Herboristerie Ariès</i>	6
Berner Rose <i>Früchte- & Blütentee, Länggass-Tee</i>	6
Indian Chai <i>mit Bio-Kuh- oder Bio-Hafermilch (2dl)</i>	6

SOFTGETRÄNK 3dl 5dl

Wasser still / laut	(Pauschal CHF 4 pro Person)	
Eistee	5.5	7.5
Grapefruit Limonade	5.5	7.5
Apfelschorle	4.5	6.5
Apfelsaft	5	7
Sirup vom Sirupier	4.5	6.5
Cold Brew Limonade	5.5	
Kandt Dry Tonic (2dl)	6	
ChariTea Mate (3.3dl)	6.5	
CAZ – Cascara (3.3dl)	6.5	
Hopfenwasser (3.3dl)	6.5	



VIKTOR

BISTRO-BAR