



## VIKTOR BISTRO-BAR – Deine Feier im VIKTOR

Anlass: Deine Feier / Dein Apéro

Datum: Dein Wunschdatum

Zeit: Bspw. ab 19 Uhr (bis max. 00.30 Uhr)

Personenanzahl: Bspw. 30 Personen

Tische: Wir reservieren eine Seite der Bistro-Bar (30er-Tische)  
Runde Tische nicht bestuhlt.  
Bei schönem & warmem Wetter reservieren wir zusätzlich das  
Sonnendeck & Pärkli.

Kund\*in: Dein Kontakt

Rechnung: Bspw. Essen und Getränke bis zum Kontingent von CHF xy alles auf  
eine Gesamtrechnung. Im Anschluss Barbetrieb: Gäste bestellen und  
bezahlen direkt an der Bar.



### Getränke:

Wasserpauschale: Wasser laut & still auf den Tischen verteilt.  
CHF 4 / Pers.

Spritz: VIKTOR Spritz (*Schaumwein, Grapefruit Limo, Soda*)  
CHF 12

Veneziano Spritz (*Schaumwein, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda*)  
CHF 12

Cocktail: Negroni (*Gin, Martinazzi, Wermut*)  
CHF 16

Bier: VIKTOR's Lager von Braukunst, Bern – 3dL CHF 5.5  
Weitere Spezialbiere von Braukunst können ebenfalls an der Bar  
bestellt werden – 3dL CHF 6

NO BRAINER, Lager von No Brainer, Luzern  
Alk.frei, – 3.3dL CHF 6.5

Wein: SCHAUMWEIN  
Prosecco – Rive di Refrontolo Brut  
Glera  
Fratelli Collavo, Valdobbiadene, Italien  
7.5dL CHF 54

WEISSWEIN  
CUVÉE 2024 – VIKTOR x Andi Weigand  
Bacchus, Silvaner, Riesling, Weissburgunder  
Weingut Weigand, Franken, Deutschland  
7.5dL CHF 57

ROTWEIN  
Mazzapink 2023  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Tenuta di Valgiano, Toscana, Italien  
7.5dL CHF 57

Softdrinks: Unsere hausgemachten Limonaden und der Haus-Eistee  
können an der Bar bestellt werden. – 3dL CHF 5.5

Kaffee: Kaffee & Espresso (*Rast Kaffee, Ebikon*) – CHF 4.5

- Die hier aufgeführten Getränke dienen als Beispiel. Selbstverständlich können wir auf Wünsche eingehen.



Essen:

Apéro 1: CHF 20.– / Person

|                           |                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| Brot und Aufstrich        | Hausgemachtes Brot / Butter / Tapenade / Frischkäse |
| Charcuterie Fleisch/ Vegi | Pastrami, Rind & Randen / Hamme                     |
| Käse                      | Hobelkäse / Greyerzer / Weichkäse                   |
| Salzgebäck                | Blätterteiggebäck / Taralli / Lingue                |
| Antipasti                 | Olive / Dörrtomaten / Saisongemüse / Balsamicopilze |

Apéro 2: CHF 26.– / Person

Alle Komponente des „Apéro 1“, sowie zusätzlich:

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| Süpli warm/kalt      | Saisonsuppe (Gemüse)              |
| Knusperbällchen Vegi | Hirse-Gemüse-Käse / Bulgur-Tomate |

Apéro 3: CHF 32.– / Person

Alle Komponente des „Apéro 2“, sowie zusätzlich:

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| Salzige Quiche/ Muffin | Saisongemüse-Quiche / Speck-Muffin |
| Salättli               | Linsen / Quinoa                    |

Süsses: +CHF 9.– / Person

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| Mousse   | Schokoladenmousse / Beerenmousse              |
| Kuchen   | VIKTOR-Rüeblikuchen / Schoko-Haselnuss-Kuchen |
| Fruchtig | Warme Zwetschgen mit Crumble                  |

- Die aufgeführten Gerichte sind Beispiele. Unsere Küche stellt die Gerichte jeweils saisonal zusammen.
- Falls gewünscht, können die Gerichte im Vorfeld definiert werden.
- Die Apéro-Varianten sind ab 12 Personen erhältlich.
- Alle Angebote sind auch vegetarisch oder vegan möglich.
- Bspw. Erste Apéro-Speisen ab 19 Uhr bereit. Weitere Speisen servieren wir ab ca. 20.00 Uhr. Süsses folgt im Anschluss.