

Getränke- und Weinkarte



Apéritif

Campari	23.0 % Vol	4 cl	6.00
Cynar	16.0 % Vol	4 cl	6.00
Martini bianco	15.0 % Vol	4 cl	6.00
... Zusatz Orangensaft			+ 1.00

Spirituosen

Calvados Morin	40.0 % Vol	2 cl	6.00
Vieille Prune Morin	40.0 % Vol	2 cl	6.00
Cognac Hennessy	40.0 % Vol	2 cl	7.00

Orangensaft

		2 dl	1 l
Lufrutta Orangensaft		4.00	9.00

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco		2 dl	12.00
Villa Sandi, Venetien, Italien			
<i>Frischer und fruchtiger Prosecco mit Aromen nach exotischen Früchten und reifen Äpfeln. Der perfekte Apérobegleiter. In der 2 dl oder 7.5 dl Flasche.</i>		7.5 dl	35.00

Roséwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Rosé Œil-de-Perdrix AOC 2018 Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz <i>Ausgewogener Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren. Ein passender Begleiter vom Apéro bis zum Dessert.</i>	6.00		42.00

Rotweine

Aigle rouge AOC Celliers du Chablais, Waadt, Schweiz <i>Ausgewogener Pinot noir mit Aromen von Sauerkirschen und Beeren. Im Gaumen weich und rund.</i>	4.50	22.00	
Maienfelder Pinot Noir 2018 Cottinelli, Graubünden, Schweiz M.O. <i>Rubinrote Farbe mit einem erfrischenden Duft Nach Heidelbeeren.</i>	7.50		52.00
Humagne rouge du Valais AOC 2017 Grand Métral Provins, Wallis, Schweiz <i>Ein granatroter Wein, gut balanciert und fruchtig. Aromen von Sauerkirsche und Cassis. Aromatisch Mit schönen Taninen und harominscher Struktur.</i>			45.00
Pinot noir Boheme 2016 Lukas Hasler, Bielersee, Schweiz <i>Allerfeinste Pinot noir Finesse vom Bielersee. Rebsorte-typische Noten nach roten Kirschen, Preiselbeeren sowie Röstaromen nach Caramel und Milkschokolade durch den 12-monatigen Ausbau im Barrique.</i>			56.00
Merlot Biasca Premium IGT 2017 Gialdi SA, Tessin, Schweiz <i>Ein sehr eleganter Merlot mit Aromen von Holunder und schwarzen Beeren. Am Gaumen sehr zugänglich und frisch mit ausgewogenen Taninen.</i>			46.00

Rotweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
<p>Écluse de l'Océan Pays d'OC Sélection Réserve 2015 Les Jamelles, Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>Dieser Rotwein aus Südfrankreich überzeugt durch seine vielfältigen Aromen nach dunkle Beeren und Steinfrüchten. Im ersten Moment eine kleine Süsse und im Abgang sehr intensiv und anhaltend.</i></p>	6.50		45.00
<p>Nero d'Avola Sicilia DOC 2017 TOSONE Invecchiato in Barrique, Sizilien, Italien <i>Sehr kräftiger granatroter Wein mit einem vielseitigen Bukket von Brombeeren, Johannisbeeren, Feige, Vanille und Zimt.</i></p>	6.50		43.00
<p>Primitivo di Manduria 2017 I Vercesi, Apulien, Italien <i>Brombeere, Dörrobst und weiche Vanillenoten begeistern bei diesem fruchtigen und harmonischen Wein mit leichter Auftaktsüsse und langem Abgang.</i></p>			42.00
<p>Valpolicella Ripasso DOC 2018 CAMI, Venetien, Italien <i>Gehaltvoller und kräftiger Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige, Pfeffer und Kaffee begeistern mit langem Abgang.</i></p>		25.00	
<p>Tempranillo Rioja DOCa Crianza 2017 Finca San Martin, Rioja, Spanien <i>Moderner Rioja mit ausgewogener Säure und Röstaromen, Vanille, Brombeere, Zeder und Lakritze.</i></p>			38.00

Bier

Die Brauerei Feldschlösschen – Schweizer Brautradition seit 1876 3.3 dl

Feldschlösschen Original 4.80

Der erfrischende Klassiker ist wohlausgewogen, hellgelb strahlend. Die zartbittere Hopfennote und der angenehm «bierige» Geschmack machen ihn so einzigartig. Der ideale Durstlöscher – sei es nach Sport und Arbeit, zum Apéro, bei Festen oder wann immer der Gaumen sich auf ein feines Bier freut.

Feldschlösschen Alkoholfrei Lager 4.80

Unser Feldschlösschen Alkoholfrei Lager ist das Ergebnis eines jahrelang perfektionierten und ausgefeilten Brauprozesses: Ein harmonisch-mildes, alkoholfreies Lagerbier mit ausbalanciertem Körper.

Suure Most

Die Familie Möhl hat Saft im Blut. Seit 125 Jahren und in fünfter Generation führt die Familie Möhl die Mosterei in Arbon.

5 dl

Möhl Apfelwein naturtrüb vom Fass 6.00

Möhl alkoholfreier Apfelwein naturtrüb vom Fass 6.00

Mineralwasser und Softgetränke

3.3 dl 1 l

Arkina Mineralwasser
mit oder ohne Kohlensäure 4.50 (3.5 dl) 8.50

Coca-Cola und Coca cola zero 4.50

Apfelschorle 4.50

Rivella rot und blau 4.50

Blaser Kaffee

Die Berner Rösterei seit 1922. Das Familienunternehmen wird heute in der 4. Generation geführt. Blasercafé ist somit die einzige Kaffeerösterei in der Region Bern, die über all die Jahre ihre Eigenständigkeit bewahrt hat. Der aus dem tropischen und subtropischen Raum eingeführte Rohkaffee wird ausschliesslich in Bern geröstet. Im Restaurant des Alterszentrum Viktoria haben wir folgende Kaffeeröstungen für Sie ausgewählt:

Kaffee „Lilla e rose“

Der Name „Flieder und Rosen“ umschreibt das geschmacklich gut ausgewogene Aroma in der Tasse perfekt. Intensive blumige, fruchtige und würzige Aromen verleihen dieser Mischung zusammen mit dem mittleren Röstgrad einen überaus vielfältigen Flavour. 80% Arabica, 20% Robusta

Espresso „Lussuria“

Lussuria ist der traditionellen italienischen Espresso-Kultur gewidmet und begeistert mit seinem Charakter die Liebhaber eines gehaltvollen und aromaintensiven Espressos. Aber nicht nur puristisch als Espresso vermag diese Mischung zu überzeugen. Auch als Cappuccino oder Caffè Latte zubereitet behält dieser Kaffee seinen Charakter und begeistert mit seinen schokoladigen, nussigen Noten

Kaffee crème, Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.00
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Caotina, Ovomaltine	4.00

Twinnings Tee

Wir bieten im Alterszentrum Viktoria eine reichhaltige Teeauswahl von Twinings an. Für unsere Pensionäre/Bewohner im Restaurant sind diese am Mittag anstelle eines Kaffees inklusive.

Unsere Sorten:

Schwarztee, Hagenbutten & Hibiskus, Kamille, Pfefferminze, Lindenblüten, Früchte, Fenchel, Gute Nacht Tee

Twinnings Tee	4.00
---------------	-------------

Getränke für Bewohner und Pensionäre

Mineralwasser sowie Kaffee oder Twinings-Tee zum Mittagessen im Restaurant sind für unsere Bewohner/Pensionäre in der Hotellerie- oder Dienstleistungspauschale inklusive.

Jugendschutz

Das Jugendschutz verbietet den Verkauf von Bier, Wein und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Apéritifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Bankett im Viktoria

Feiern Sie bei uns im Viktoria! Ob Geburtstagsfeier, Zvieri, Seminar oder Versammlung mit anschliessendem Apéro wir bieten Ihnen mit unseren Räumen den passenden Rahmen. Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Wünsche und beraten Sie mit unseren Menuvorschlägen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

TIPP: Kultur im Viktoria

Die Veranstaltungsreihe "Kultur im Viktoria" findet bereits seit 5 Jahren in der Kapelle des Alterszentrum Viktoria statt. Auch diesem Jahr wollen wir Sie wieder mit auserlesenen Künstlern überraschen und heissen Sie herzlich willkommen in unserem kleinen aber feinen Konzertsaal!

Eintritt CHF 30.--. Der Besuch ist für Bewohner und Pensionäre kostenlos.

Das aktuelle Programm finden Sie am Empfang, oder fragen Sie unsere Mitarbeitenden.