

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
Martini rosso	15.0 % Vol	4 cl	6.00
... Zusatz Orangensaft			+ 1.00
Blanc Cassis			6.50

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
Gordon's Dry Gin	37.5 % Vol	4 cl	8.00

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

Weine

Rot ist die gemeinsame Farbe der Schweiz, Frankreichs, Italiens und Spaniens. Entsprechend ist auch die Weinauswahl. Beim Weisswein setzen wir voll auf heimische Gewächse. Alle Weine 7.5 dl oder 5 dl servieren wir in Flaschenqualität. Unser Weinpartner ist das traditionsreiche Wyhus Belp.

Weissweine

		1 dl	5 dl	7.5 dl
Yvorne AOC		4.50	22.00	
Celliers du Chablais, Waadt, Schweiz <i>Frische, zarte und fruchtige Aromen. Ausgewogen mit langem Abgang und Klasse.</i>				
Johannisberg L'Alizé	2018		24.00	
Cave Emery, Wallis, Schweiz <i>Ein fruchtiger, frischer Weisswein. Mittelkräftiges Bukett mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten. Ein perfekter Begleiter zum Apéro, Spargeln oder Fisch.</i>				
Assemblage blanc	2018	5.50		36.00
Vin de Pays Romand Ivan Barbic MW for Friends, Romandie, Schweiz Chasselas, Sauvignon Gris und Viognier <i>Frisch, fruchtig und ein harmonisches Bukett. Duftend nach würzigen Sträuchern und Zitrusfrüchten.</i>				
Roero Arneis DOCG Trinità	2018	7.00		47.00
Malvirà, Piemont, Italien <i>Kraftvolle Düfte von Birne, Apfel, Zitrusfrüchten Und etwas Litschi. Wird mit einer feinen Honignote ergänzt.</i>				
Chasslas „Sympa“	2017			36.00
Lukas Hasler, Bielersee, Schweiz <i>Kurzweilig, lebendig, gesellig! Beim Diskutieren über Gott und die Welt, dann steht treffend zur lockeren und fröhlichen Stimmung natürlich eine Flasche Chasselas auf dem Tisch: C'est SYMPA!</i>				
Petite Arvine du Valais AOC	2017			42.00
Grand Métral Provins, Wallis, Schweiz <i>Ausgezeichnet mit der Goldmedaille an der Expovina 2018 überzeugt dieser frische, fruchtige und leicht süssliche Wein mit leichten Aromen von exotischen Früchten und einem pfefferigen Abgang.</i>				

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
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>			45.00
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>	6.50		43.00
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>			42.00
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>		25.00	
Tempranillo Rioja DOCa Crianza 2017 Finca San Martin, Rioja, Spanien <i>Moderner Rioja mit ausgewogener Säure und Röstaromen, Vanille, Brombeere, Zeder und Lakritze.</i>			38.00

Bier und Most

Die Brauerei Felsenau an der Aare – das Hauptstadtbier! 3.3 dl

Felsenau Berner Müntschi 4.80

Das Bärner Müntschi ist das Flaggschiff der Hauptstadtbiere und schweizweit beliebt. Leicht gehopft und in unverfälscht heller, trüber Farbe. Natur pur, weil es nicht filtriert ist. Ein echtes Bärner Bier-Müntschi.

Felsenau Schümli Alkoholfrei 4.80

Auch ohne Alkohol ist das Felsenau Bier aromatisch und fein. Das Schümli ist luftig und leicht wie eine Meeresbrise.

Suure Most und Apfelsaft

	3 dl	5 dl	1 l
Ramseier Suure Most – Apfelwein vom Fass mit Alkohol		6.00	
Ramseier Apfelsaft, im Offenausschank	4.00	5.00	9.00

Mineralwasser und Softgetränke

	3.3 dl	5 dl	1 l
Adelbodner Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.50	5.50	8.50
Coca-Cola und Coca cola zero	4.50		
Apfelschorle	4.50		
Rivella rot und blau	4.50		
Schweppes Tonic	4.20 (2 dl)		

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.

150 Jahre Geschichte

Durch unser langjähriges Bestehen, haben wir Vertrauen geschaffen und ein Stück Berner Geschichte geschrieben. Nachfolgend die wichtigsten Eckdaten:

1868	Der Architekt Horace Eduard Davinet erbaut auf der Schänzlianhöhe eine prächtige Pension im italienischen Stil. Er nannte sie ‚Viktoria‘.
1870	Seit Eröffnung der Pension Viktoria werden dank der reinen Luft auch Kurgäste ärztlich betreut. Die Viktoria wird zum Sanatorium.
1881	Die Ärzte des Viktoria bilden ein Konsortium. Dieses Konsortium übernimmt 1893 die Führung des Sanatoriums Viktoria. Diakonissen des Salemspitals ziehen ein, um Kranke zu pflegen.
1897	Die Pension wird erweitert und es entstehen eine Kapelle, ein Behandlungsanbau und ein Waschhaus. Auf Wunsch der Ärzte übernehmen die Barmherzigen Schwestern von Ingenbohl die Führung des Hauses und nennen es fortan ‚Viktoriaspital‘.
1901	Am 1. Juni wird das Viktoriaspital Eigentum des Instituts der Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Kreuz, Ingenbohl.
1904	Beginn des Neubaus des heute noch bestehenden Jugendstiltrakts durch den Architekten Davinet.
1958	Abbruch des ersten Viktoria von 1868. An ihrer Stelle wird der heute bestehende Eingangstrakt durch den Tessiner Architekten Bruno Brunoni mit Bettenabteilungen, Behandlungsräumen und einer neuen Kapelle gebaut.
1973	Sanierung des Jugendstiltrakts von 1904.
1985	Das Architekturbüro Indermühle aus Bern wird mit einer Projektstudie für eine Totalsanierung des Viktoriaspitals beauftragt.
1990	Die Provinzleitung des Klosters entscheidet, das Viktoriaspital zu schliessen und dafür ein Alters- und Pflegeheim einzurichten.
1991 - 1995	Der Umbau zum Alters- und Pflegeheim mit 100 Pflegebetten erfolgt etappenweise bis ins Jahr 1995.
2004	Am 5. Juni besucht Papst Johannes Paul II. das AZ Viktoria.
2005	Das Alterszentrum Viktoria wird zu einer Aktiengesellschaft. Nach wie vor ist das Viktoria im Besitz der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Kreuz, Ingenbohl.
2007	Umfassende Modernisierungsarbeiten werden umgesetzt. Im ersten Schritt werden der Gastronomiebereich und die Eingangshalle umgebaut. Die Infrastruktur und die Gestaltung der Räumlichkeiten werden laufend optimiert.
2008	Eröffnung des Tageszentrums.
2009	Umbau des Schänzlihauses und Bezug von 17 Alterswohnungen.
2015	Bau der acht Alterswohnungen Davinet.
2017	Bau von acht Alterswohnungen im Jugendstilgebäude Davinet.