

# Getränke- und Weinkarte



## Apéritif

Campari	23.0 % Vol	4 cl	<b>6.00</b>
Cynar	16.0 % Vol	4 cl	<b>6.00</b>
Martini bianco	15.0 % Vol	4 cl	<b>6.00</b>
Martini rosso	15.0 % Vol	4 cl	<b>6.00</b>
... Zusatz Orangensaft			<b>+ 1.00</b>
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer			<b>6.00</b>
Blanc Cassis			<b>6.50</b>
Apérol Spritz			<b>8.00</b>

## Spirituosen

Grappa Riserva Amarone	43.0 % Vol	2 cl	<b>6.00</b>
Calvados Morin	40.0 % Vol	2 cl	<b>6.00</b>
Vieille Prune Morin	40.0 % Vol	2 cl	<b>6.00</b>
Cognac Hennessy	40.0 % Vol	2 cl	<b>7.00</b>
Gordon's Dry Gin	37.5 % Vol	4 cl	<b>8.00</b>

## Säfte

Michel Orangensaft		2 dl	<b>4.00</b>
Michel Bodyguard Multivitaminsaft		2 dl	<b>4.00</b>
Michel Tomatensaft		2 dl	<b>4.50</b>

## Schaumwein

<b>Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco</b>		2 dl	<b>12.00</b>
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	<b>35.00</b>

## 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
<b>Yvorne AOC</b>	<b>2017</b>	<b>4.50</b>	<b>22.00</b>	
Celliers du Chablais, Waadt, Schweiz <i>Frische, zarte und fruchtige Aromen. Ausgewogen mit langem Abgang und Klasse.</i>				
<b>Johannisberg L'Alizé</b>	<b>2017</b>	<b>5.00</b>	<b>24.00</b>	
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>				
<b>Chasslas „Sympa“</b>	<b>2017</b>			<b>36.00</b>
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>				
<b>Chardonnay AOC</b>	<b>2016</b>			<b>42.00</b>
Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz <i>Wunderbarer Chardonnay mit lebendigen Zitrusaromen. Schön balancierte Frische und Frucht. Im Nachhall erfrischend und bekömmlich.</i>				
<b>Petite Arvine du Valais AOC</b>	<b>2017</b>	<b>6.00</b>		<b>42.00</b>
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>				
<b>Aligoté de Peissy AOC</b>	<b>2017</b>			<b>35.00</b>
Les Perrières, Genf, Schweiz <i>Vollmundiger, runder und leichter Weisswein mit Aromen von Mandarinen und Nüssen. Zum Apéro, Fisch- oder Pilzgerichten.</i>				

## Roséwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Rosé Œil-de-Perdrix AOC 2017</b> Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz <i>Ausgewogener Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren. Ein passender Begleiter vom Apéro bis zum Dessert.</i>	<b>6.00</b>		<b>42.00</b>

## Rotweine

<b>Aigle rouge AOC 2017</b> Celliers du Chablais, Waadt, Schweiz <i>Ausgewogener Pinot noir mit Aromen von Sauerkirschen und Beeren. Im Gaumen weich und rund.</i>	<b>4.50</b>	<b>22.00</b>	
<b>Humagne rouge du Valais AOC 2017</b> 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>	<b>6.50</b>		<b>45.00</b>
<b>Onyx noir Assemblage rouge 2017</b> Cave Emery, Wallis, Schweiz <i>Fruchtiger, nachhaltiger, mittelkräftiger Rotwein aus Gamaret, Humagne rouge und Cornalin. Bukett von Brombeeren, Cassis und Dörrfrüchten mit würzigen Aromen von Vanille und Pfeffer.</i>			<b>48.00</b>
<b>Pinot noir Boheme 2016</b> 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>			<b>56.00</b>
<b>Merlot Biasca Premium IGT 2016</b> 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>			<b>46.00</b>

## Rotweine

		1 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Écluse de l'Océan Pays d'OC</b>				
<b>Sélection Réserve</b>	<b>2015</b>	<b>6.50</b>		<b>45.00</b>
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>				
<b>Valpolicella Ripasso DOC</b>	<b>2016</b>		<b>25.00</b>	
CAMI, Venetien, Italien <i>Gehaltvoller und kräftiger Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige, Pfeffer und Kaffee begeistern mit langem Abgang.</i>				
<b>Primitivo di Manduria</b>	<b>2016</b>	<b>6.00</b>		<b>42.00</b>
I Vercesi, Apulien, Italien <i>Brombeere, Dörrobst und weiche Vanillenoten Begeistern bei diesem fruchtigen und harmonischen Wein mit leichter Auftaktsüsse und langem Abgang.</i>				
<b>Il nero di Casanova</b>	<b>2015</b>			<b>48.00</b>
La Spinetta, Toskana, Italien <i>Sangiovese mit komplexen Düften von Pflaume, Sauerkirsche und Zwetschge, Röstaromen von Toastbrot sowie Lakritze, Pfeffer und Vanille. Die Struktur ist harmonisch, rund und weich.</i>				
<b>Tempranillo Rioja DOCa Crianza</b>	<b>2014</b>	<b>5.50</b>		<b>38.00</b>
Finca San Martin, Rioja, Spanien <i>Moderner Rioja mit ausgewogener Säure und Röstaromen, Vanille, Brombeere, Zeder und Lakritze.</i>				

## Bier

*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.*

**Eichhof Radler** 4.80

*Zitronen-Panaché als Erfrischung für heisse Tage!*

## 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	8.00

## Mineralwasser und Softgetränke

	3.3 dl	5 dl	1 l
<b>Adelbodner Mineralwasser</b> 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		
Fuse Eistee	4.50		
Schweppes Tonic und Bitter Lemon	4.20 (2 dl)		

## Le Sirupier de Berne

*Der Familienbetrieb wurde 1980 von Mathias Wirth sen. gegründet. Seit 2002 ist auch Mathias Wirth jun. mit dabei und führt die Siruperie in 2. Generation. Von der ersten Flasche bis heute haben sich die Sirupe hauptsächlich aufgrund von Mund-zu-Mund-Propaganda verbreitet und sind weit über Bern hinaus bekannt. Da muss was drin sein! Es werden selbst gepresste Säfte und getrocknete Kräuter verarbeitet und auf Geschmacksverstärker wird bewusst verzichtet.*

Sirup mit Hahnenwasser	3 dl	<b>3.50</b>
Sirup mit Mineralwasser	3 dl	<b>4.00</b>

### Unsere Sorten

Holunderblüte, Besser aus Ystee, Quer dür d'Hoschtet

## 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:*

### Espresso „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*

### Kaffee „Servus Amadeus“

*Helle Röstung mit ausgeprägtem Aroma und Charakter. Noten von Caramel, Mandeln, Zedern, Brombeeren und Rahm. 100% Arabica*

Kaffee crème, Espresso	<b>4.00</b>
Doppelter Espresso	<b>5.50</b>
Milchkaffee	<b>4.00</b>
Cappuccino	<b>4.50</b>
Latte Macchiato	<b>5.00</b>
Caotina, Ovomaltine	<b>4.00</b>

## **Twinings-Tee (Standard)**

*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

## **Länggass-Tee seit 1983 (Spezial)**

### **Länggass-Tee seit 1983**

*Katrin und Gerhard Lange begannen diese Unternehmung mit viel Begeisterung zum Tee. Im Laufe der Jahre wuchs die Kompetenz im Handel; die Liebe und Begeisterung zum Tee wurde zur Leidenschaft und zum Lebensinhalt neben und mit der Familie. Über die Jahrzehnte entwickelte sich aus dem kleinen Familienbetrieb ein Unternehmen, das inspiriert von der uralten asiatischen Teekultur und geprägt von der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Fachgebiet Tee diesen in all seinen Facetten und Kulturen ins Zentrum stellt.*

Länggass-Tee, grosse Tasse

**4.80**

### **Schwarztee Assam Halmari**

*Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.*

### **Menthe du Maroc / Marokkanische Minze**

*Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.*

### **Verveine / Eisenkraut**

*Eisenkraut - der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.*

### **Edelweiss**

*Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Kornblumen, Edelweiss. Frisch und würzig.*

### **Berner Rosen**

*Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wirkt wohltuend.*

### **Ginger & Lemon**

*Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.*



## 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:

<b>1868</b>	Der Architekt Horace Eduard Davinet erbaut auf der Schänzlianhöhe eine prächtige Pension im italienischen Stil. Er nannte sie ‚Viktoria‘.
<b>1870</b>	Seit Eröffnung der Pension Viktoria werden dank der reinen Luft auch Kurgäste ärztlich betreut. Die Viktoria wird zum Sanatorium.
<b>1881</b>	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.
<b>1897</b>	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‘.
<b>1901</b>	Am 1. Juni wird das Viktoriaspital Eigentum des Instituts der Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Kreuz, Ingenbohl.
<b>1904</b>	Beginn des Neubaus des heute noch bestehenden Jugendstiltrakts durch den Architekten Davinet.
<b>1958</b>	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.
<b>1973</b>	Sanierung des Jugendstiltrakts von 1904.
<b>1985</b>	Das Architekturbüro Indermühle aus Bern wird mit einer Projektstudie für eine Totalsanierung des Viktoriaspitals beauftragt.
<b>1990</b>	Die Provinzleitung des Klosters entscheidet, das Viktoriaspital zu schliessen und dafür ein Alters- und Pflegeheim einzurichten.
<b>1991 - 1995</b>	Der Umbau zum Alters- und Pflegeheim mit 100 Pflegebetten erfolgt etappenweise bis ins Jahr 1995.
<b>2004</b>	Am 5. Juni besucht Papst Johannes Paul II. das AZ Viktoria.
<b>2005</b>	Das Alterszentrum Viktoria wird zu einer Aktiengesellschaft. Nach wie vor ist das Viktoria im Besitz der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Kreuz, Ingenbohl.
<b>2007</b>	Umfassende Modernisierungsarbeiten werden umgesetzt. Im ersten Schritt werden der Gastronomiebereich und die Eingangshalle umgebaut. Die Infrastruktur und die Gestaltung der Räumlichkeiten werden laufend optimiert.
<b>2008</b>	Eröffnung des Tageszentrums.
<b>2009</b>	Umbau des Schänzlihauses und Bezug von 17 Alterswohnungen.
<b>2015</b>	Bau der acht Alterswohnungen Davinet.
<b>2017</b>	Bau von acht Alterswohnungen im Jugendstilgebäude Davinet.