



ROOFTOP FONDUE

Geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre unserer Attika Rooftop Bar hoch über der Stadt und lassen Sie sich in unserem Fonduechalet verzaubern.

WINTERLICHE DRINKS

AMBER VELVET

Grand Marnier, Amaretto Disaronno, Holunderbeere, Zitrone
Grand Marnier, Amaretto Disaronno, elderberry, lemon

17

WINTER SPRITZ

Birne, Zimt und Prosecco
Pear, cinnamon, and prosecco

13

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

Homemade mulled wine

7

mit Schuss Amaretto oder Rum
With a shot of Amaretto or Rum

9

WINTER VIRGIN SPRITZ

Apfel, Zimt, San Bitter
Apple, cinnamon, San Bitter

11

HOT VIRGIN WINTER PUNCH

Fluère alkoholfreier Gin, Wintergewürze, Apfel, Orange
Fluère alcohol-free gin, winter spices, apple, orange

13

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente!

HOTEL BERN

Attika Bar
Zeughausgasse 9 – 3011 Bern



FONDUE

VORSPEISE

STÜBLI PLÄTTLI

(für 2 Personen)

Auswahl regionaler Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten

Selection of dried meats & sausages

23

NÜSSLISALAT

Speck, gekochtes Ei, Croûtons

Lamb's lettuce, bacon, boiled egg, croutons

18

FONDUE

Unsere Fondue-Mischung beziehen wir von der Molkerei Schütz – der ältesten Privatmolkerei Berns, seit 1894

Variationen ab 2 Personen, Preis pro Person

Variations starting from 2 people, price per person

BERNER FONDUE

Mischung aus Appenberg-, Landshut- und Raclettekäse,

jeweils über 1 Jahr gereift

Bernese mixture of Appenberg, Landshut and Raclette cheese

32

CHAMPAGNER

champagne

37

TOMATEN-KRÄUTER

tomato-herbs

34

TRÜFFEL & CHAMPAGNER

truffle & champagne

45

FONDUE «ADD-ON»

MINI-WIENERSCHNITZEL

14

Fondue-Supplement pro Person

Fondue supplement per person

3

DESSERT

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster, Vanillesauce

Kaiserschmarrn, Plum compote, Vanilla Sauce

13

VERMICELLES

Meringue, Vanilleglace, Rahm

Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream

13

SORBET COLONEL

Zitronensorbet mit Wodka übergossen

Lemon sorbet topped with vodka

12

MENÜ

NÜSSLISALAT

BERNER FONDUE

KAISERSCHMARRN

59

Zu jedem Fondue servieren wir eingelegtes Gemüse und Geschwellti.

Unsere Fondues werden mit Weisswein zubereitet.

We serve pickled vegetables and boiled potatoes with every fondue.

Our fondues are prepared with white wine.



WEINE

WEISS

LE LÉMAN EST BLEU

Hauswein Hotel Bern, Riem, DaEEP & Co., Waadt, CH

10cl – 7.5

75cl – 49

CHASSELAS

Weingut Frauenkopf, Nick Bösigler, Twann, CH

10cl – 8.5

75cl – 58

HEIDA

Bonvin, Wallis, CH

10cl – 9.5

75cl – 64

ROERO ARNEIS

Malvirà, Piemont, IT

10cl – 8.5

75cl – 59

ALVARINHO SOALHEIRO

Quinta de Soalheiro, Vinho Verde, PT

10cl – 9

75cl – 62

ROSÉ

WHISPERING ANGEL

Caves d'Esclans, Côtes de Provence, FR

10cl – 10

75cl – 69

ROT

PINOT NOIR / MALBEC

Weingut Frauenkopf, Nick Bösigler, Twann, CH

10cl – 8.5

75cl – 54

ALMA SERENA BARRICA

Bodegas Peñafiel, Ribera del Duero, ES

10cl – 9

75cl – 59

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, IT

10cl – 10

75cl – 69

DIGESTIF

ZUGER KIRSCH

Etter, Zug, CH

2cl – 9

VIEILLE PRUNE BARRIQUE

Etter, Zug, CH

2cl – 10

GRAPPA DI BAROLO

Sibona, Piemont, IT

2cl – 9

GRAPPA SASSICAIA

Poli, Toscana, IT

2cl – 18