



## **HERZLICH WILLKOMMEN**

Die Attika Rooftop Bar bietet für Sie nicht nur ein atemberaubender Blick über die Berner Altstadt und die majestätischen Berner Alpen, sondern auch ein einzigartiges Erlebnis auf 566 m ü.M. – als höchstgelegene Bar in der Altstadt Berns.

Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von unserer exquisiten Auswahl an Cocktails, Weinen und erfrischenden Drinks verwöhnen.

Wir freuen uns darauf, Sie in diesem urbanen Refugium willkommen zu heissen!

Ivan Kulundzic  
Chef de Bar

## WINTER-SPECIALS

---

**Mandarana** 18

Mandarin Napoleon, Havana 7 Rum,  
Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss  
*Mandarin Napoleon, Havana 7 Rum,  
lemon juice, sugar syrup, egg white*

**Earl Gray Martini** 18

Gin mit Earl Gray infusiert, Italicus,  
Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss  
*Gin infused with Earl Gray, Italicus,  
lemon juice, sugar syrup, egg white*

**New York Sour** 18

Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Rotwein  
*Bulleit Bourbon, sugar syrup, lemon juice, red wine*

**Dark & Stormy** 17

Gosling Rum, Ginger Beer, Limettensaft  
*Gosling rum, ginger beer, lime juice*

**Horses Neck** 17

Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, Ginger Ale  
*Bulleit Bourbon, Angostura bitters, ginger ale*

**Campari Milano** 14

Campari, Cranberrysaft, Prosecco  
*Campari, cranberry juice, Prosecco*

## WARMER WINTER-SPECIALS

---

**Aprikosen Punch** 15

Aprikosenlikör, Cointreau, Mango, Zitronensaft, Orangensaft  
*Apricot liqueur, Cointreau, mango, lemon juice, orange juice*

**Hot Virgin Mojito** (alkoholfrei) 15

Apfel-Zimt-Tee, Limettensaft, Minzeblätter  
*Apple-cinnamon tea, lime juice, mint leaves*

**OFFENWEIN** **10cl** **75cl**

**SCHAUMWEIN**

---

La Cuvée Brut Laurent-Perrier, Champagne, FR	15	98
Brut Millésimé 2012 Laurent-Perrier, Champagne, FR		149
Rosé Brut Laurent-Perrier, Champagne, FR		176
Prosecco Extra Dry Il Ponte, Venetien, IT	9	59

**WEISS**

---

Heida du Valais Bonvin, Wallis, CH	9.5	64
Riesling W Weingut Markus Molitor, Mosel, DE	8.5	58
Roero Arneis Malvirà, Piemont, IT	8.5	59
Pouilly Fumé Vieilles Vignes Hubert Brochard, Loire, FR	10	68
Alvarinho Soalheiro Quinta de Soalheiro, Vinho Verde, PR	9	62

**ROSÉ**

---

Aragonez "das isch läbe" Luis Duarte, Alentejo, PR	8	52
---	---	----

**ROT**

---

Cuvée rouge Barrique Clos du Château, Bonvin, Wallis, CH	10.5	72
Ripasso della Valpolicella Fratelli Speri, Venetien, IT	8.5	56
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, IT	9.5	69
Dona Clara Quinta da Romaneira, Douro, PR	11	76

## SPRITZIGES

---

Abricot Spritz Morand Aprikose, Prosecco, Orangensaft <i>Morand Apricot, Prosecco, orange juice</i>	13
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orangensaft <i>Aperol, Prosecco, orange juice</i>	13
Lillet Spritz Lillet Blanc, Prosecco, Holundersirup, Orangensaft, Minze <i>Lillet Blanc, Prosecco, Elderberry syrup, orange juice, mint</i>	13
Hugo Holundersirup, Prosecco, Limettensaft, Minze <i>Elderberry syrup, Prosecco, lime juice, mint</i>	13

## OFFENBIER

---

Volkshaus Bier, Naturtrüb / <i>unfiltered</i>	5.0%	30cl	5.5
Bäregold Gurten, Lager	4.8%	30cl	5.5
Valaisanne White IPA	6.0%	30cl	6
Grimbergen, Blonde	6.7%	25cl	5.5

## FLASCHENBIER

---

Zähringer Amber	5.4%	33cl	6.5
Schneider Weisse, Weissbier <i>Wheat beer</i>	5.4%	50cl	9
Feldschlösschen alkoholfrei, Lager <i>Non-alcoholic, lager</i>	0.5%	33cl	5.5

## SOFTDRINKS

---

Mineralwasser mit / ohne Gas <i>Mineral water with / without gas</i>	40cl	5
Softgetränke / <i>Soft drinks</i>	33cl	5
Thomas Henry <i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale</i>	20cl	5.5
Saft von Orange, Ananas, Tomate <i>Juice of orange, pineapple, tomato</i>	20cl	5

## KAFFEE I TEE

---

Espresso, Kaffee Crème	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6.5
Länggass-Tee Verveine, Minze, Ingwer-Zitrone, Apfel-Früchte, Kamille, Schwarztee <i>Verveine, mint, ginger-lemon, apple-fruit, chamomile, black tea</i>	6

## COCKTAILS

---

Old Cuban 18  
Havana 7 years, Prosecco, Limettensaft, Zuckersirup, Minze  
*Havana 7 years, Prosecco, lime juice, sugar syrup, mint*

Amarroni 17  
Havana Club Rum, Amaretto und Marroni  
*Havana Club rum, Amaretto and Chestnuts*

Negroni 17  
Gin, Antica Formula, Campari  
*Gin, Antica Formula, Campari*

Lemon Curd Margarita 16  
Tequila, Cointreau, Lemon Curd, Zitronensaft, Angostura Bitter  
*Tequilla, Cointreau, lemon curd, lemon juice, Angostura bitters*

Attika at Night 16  
Malfy Gin Rosa, St. Germain Edelflower, Prosecco, Zitronensaft, Hibiskus-Aroma  
*Malfy Gin Rosa, St. Germain Edelflower, Prosecco, lemon juice, hibiscus flavor*

Rooftop Dreams 16  
Rooftop Gin, Cherry Blossom Tonic, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeraroma  
*Rooftop Gin, Cherry Blossom Tonic, lemon juice, sugar syrup, raspberry flavoring*

Attika Erdbeer Caipiroska 16  
Wodka, Erdbeerpüree, frische Beeren  
*Vodka, strawberry puree, fresh berries*

## TRADITIONELL

---

Pina Colada 16  
Bacardi, Kokospüree, frische Ananas  
*Bacardi, coconut puree, fresh pineapple*

Mojito 16  
Bacardi, Limettensaft, Rohzucker, Minze  
*Bacardi, lime juice, raw sugar, mint*

Moscow Mule 16  
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer  
*Vodka, lime juice, ginger beer*

Amaretto Sour 16  
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Eiweiss  
*Amaretto, lemon juice, orange juice, sugar syrup, egg white*

Whisky Sour 16  
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss  
*Bulleit Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white*

Espresso Martini 16  
Espresso, Wodka, Kahlua, Zuckersirup  
*Espresso, vodka, Kahlua, sugar syrup*

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

---

Virgin Colada	13
Ananas, Kokosnuss, Zitronensaft <i>Pineapple, coconut, lemon juice</i>	
Five Fruits	13
Mango, Passionsfrucht, Orangensaft, Ananas, Grenadine <i>Mango, passion fruit, orange juice, pineapple, grenadine</i>	
Virgin Mojito	13
Limettensaft, brauner Zucker, Minze, Apfelschorle <i>Lime juice, brown sugar, mint, apple spritzer</i>	

## SPRITZIG ALKOHOLFREI

---

Gin Tonic	13
Siegfried Wonderleaf Gin, Limettensaft, Tonic <i>Siegfried Wonderleaf Gin, lime juice, tonic</i>	
Pink Tonic	10
Grapefruit, Tonic Water, Zuckersirup <i>Grapefruit, tonic water, sugar syrup</i>	
Floreale and Tonic	10
Martini Floreale, Tonic Water, Orangensaft, Minze <i>Martini Floreale, tonic water, orange juice, mint</i>	
Crodino Spritz	10
Crodino, frische Himbeeren <i>Crodino, fresh raspberries</i>	
Ginger Spritz	10
Ginger Beer, Mango, Passionsfrucht, Zitronensaft, Apfelschorle <i>Ginger beer, mango, passion fruit, lemon juice, apple spritzer</i>	

## APERITIF I DIGESTIF

---

Campari	25%	4cl	8
Martini weiss	15%	4cl	8
Appenzeller	29%	4cl	8
Ramazotti	30%	4cl	8
Pastis	45%	4cl	8
Averna	29%	4cl	8
Baileys	17%	4cl	9
Amaretto	28%	4cl	9
Crodino (alkoholfrei)		17.5cl	7

## COGNAC I ARMAGNAC I BRANDY

---

Rémy Martin XO	40%	2cl	18
Grand Armagnac VSOP	40%	2cl	15
Osborne Carlos I Brandy	40%	2cl	14

## GRAPPA

---

Grappa Berta	43%	2cl	19
Nebbiolo da Barolo, Tre Soli Tre			
Sibona Grappa di Nebbiolo	44%	2cl	14
Botti da Porto, Riserva			

## WODKA

---

Belvedere	40%	4cl	16
Absolut	40%	4cl	14

## GIN

---

Bombay	40%	4cl	14
Hendrick's	41.4%	4cl	15
Malfy rosa	41%	4cl	15
Matte Gin	42%	4cl	15
Roof Top Gin	43%	4cl	16

## RUM

---

Havana 7 years	40%	4cl	15
Bumbu	35%	4cl	15
Plantation XO	40%	4cl	16

## WHISKEY

### Schottland

---

#### Speyside

The Macallan, 12 years Single Malt Whisky, Double Cask	40%	4cl	18
The Balvenie, 12 years Single Malt Whisky, Double Wood	40%	4cl	17
Glenfiddich, 12 years Single Malt Whisky	40%	4cl	16
Monkey Shoulder Blended Malt Brennereien Glenfiddich, Balvenie, Kininvie	40%	4cl	14

#### Islay Island

Lagavulin, 16 years Single Malt Whisky	43%	4cl	19
---	-----	-----	----

#### Skye Island

Talisker, 10 years Single Malt Whisky	45.8%	4cl	16
--	-------	-----	----

#### Orkney Island

Highland Park, 12 Years Single Malt Whisky, Viking Honour	40%	4cl	16
--	-----	-----	----

### Irland

---

Tullamore DEW Blended, Offaly	40%	4cl	13
----------------------------------	-----	-----	----

### Amerika

---

Bulleit 95 Rye Small Batch Kentucky	45%	4cl	14
--	-----	-----	----

### Schweiz

---

Swiss Mountain Single Malt Forty Three	43%	4cl	16
---	-----	-----	----

### Japan

---

Nikka Coffey Grain	45%	4cl	17
--------------------	-----	-----	----



## SNACKS

---

**Wir servieren die Snacks von 15.00 Uhr bis 22.30 Uhr.**

*We serve the snacks from 3.00 pm to 10.30 pm.*

<b>Flammkuchen «Hotel Bern»</b>	21
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche <i>Tarte Flambée with bacon, onions, crème fraîche</i>	
<b>Flammkuchen Vegetarisch</b>	21
Zucchetti, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln, Käse, Rucola, Crème fraîche <i>Tarte Flambée with zucchini, eggplant, peppers, onions, cheese, rocket, crème fraîche</i>	
<b>Club-Sandwich Klassisch</b>	28
Poulet, Speck, Ei, Gurke, Tomate, Knoblauch-Mayonnaise, hausgemachte Volkshaus Pommes <i>Chicken, bacon, egg, cucumber, tomato, garlic mayonnaise, homemade Volkshaus fries</i>	
<b>Süsskartoffel-Fritten</b>	14
Trüffel-Parmesan Dip <i>Sweet potato fries, truffle parmesan dip</i>	
<b>Oliven und Feta</b>	12
Portion of olives and feta	
<b>Attika Plättli</b>	21
Verschiedene Käse und Trockenwurst <i>Various selection of cheese and dry meat</i>	
<b>Dreierlei Dip</b>	16
Auberginen, Tomaten-Chili und Randen-Feta Dip mit Crackern <i>Eggplant, tomato-chili and beetroot-feta dip with crackers</i>	
<b>Tortilla Chips</b>	10
Saucen: Avocado, Cheddar-Käse, mexikanische Salsa <i>Sauces: avocado, cheddar cheese, Mexican salsa</i>	

## ABENDANGEBOT

---

Die Abendgerichte sind von 18.00 bis 22.00 Uhr verfügbar.

*We serve dinner meals from 18.00 to 22.00.*

	½ Portion	
<b>Rindstatar</b>	25	32
Mit Toast und Olivenbutter auf Wunsch mit Cognac oder Calvados <i>Beef tatar, with toast and olive butter upon request with Cognac or Calvados</i>		
<b>Kürbis-Gnocchi</b>	27	34
Mit Federkohl, gebackener Kürbis und Glarner Alpkäse <i>Pumpkin gnocchi with kale, baked pumpkin and Glarus Alpine cheese</i>		
<b>Volkshausburger</b>		36
Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Raclette Käse, Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes <i>Volkshaus Burger, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, Cole slaw, homemade Volkshaus fries</i>		

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

*All prices are in Swiss francs and include 8.1 % VAT.*