

ANGEBOT

bivo

bar & bistro

OFFENAUSSCHANK

Wasser ohne Kohlensäure	3 5 dl	2 3
Wasser mit Kohlensäure	3 5 dl	3 4
Sirup vom Sirupier De Berne	3 5 dl	4 5
<i>Blüemlisirup Besser als Ystee Himbeeri Holunderblüte</i>		

FLASCHEN

Vivi Kola Vivi Kola zero	3.3dl	5.5
Apfelschorle	3.3dl	5.5
Rivella rot	3.3dl	5.5
Lola Limo Orange	3.3dl	6
ChariTea	3.3dl	6
<i>Mate Ingwer Passionfrucht</i>		
Seicha Matcha Grapefruit	3.3dl	6.5
Thomas Henry	2dl	5.5
<i>Tonic Spicy Ginger Ginger Ale Bitter Lemon</i>		
Orangensaft	2dl	5

bivo

KAFFEE

Espresso	4.5
Doppio	5.5
Café Creme	4.8
Schale	5.3
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6.2
Iced Espresso	5.5
Caffè Freddo	6
Heissi Schoggi Ovomaltine	6

LÄNGGASS TEE

Berner Rosen	Schweiz	4.8
Verveine	Schweiz	4.8
Menthe du Maroc	Schweiz	4.8
Ginger Lemon	Schweiz	4.8
Earl Grey	China	4.8
Sencha Yamato	Japan	4.8

Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.

bivo

BIER OFFEN

Felsenau Junker	3 5dl	5 7.50
Felsenau Amber	3 5dl	5.50 8
Panache	3 5dl	5 7.50

BIER FLASCHEN

Berner Müntschi	3.3dl	6
Braukunst Pils	3.3dl	7
Braukunst Session IPA	3.3dl	7
Braukunst Pale Ale	3.3dl	7
Reisbier	3.3dl	6
Bärner Weizen	5 dl	8

BIER ALKOHOLFREI

Burgdorfer Mitohni	3.3dl	5
The Driver Prohibition Ale	3.3dl	6.5

CIDER

Möhl Straight Apple Cider	3.3dl	6.5
---------------------------	-------	-----

Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.

bivo

WEISSWEIN

Azulejo	1cl Fl.	6.50 36
VR, Casa Santos Lima Lisboa, PT, 2024		
St-Saphorin	1cl Fl.	7.5 41
Chasselas, AOC Lavaux, CH, 2024		
Génese	1cl Fl.	8.50 46
Alvarinho, Monção e Melgaço, PT, 2024		
Sommer	Fl.	44
Grüner Veltliner, Schiefer Leithaberg DAC, AUT, 2023		
Jet d'eau	Fl.	49
Chardonnay, AOC Genf, CH, 2024		

ROTWEIN

La Golette	1cl Fl.	7.5 41
Cuvée, AOC Wallis, CH, 2022		
Das isch Läbe Reserva	1cl Fl.	9 49
Tintao, Douro DOC, PT, 2021		
Son Prim	Fl.	46
Merlot, Tierra de Mallorca, ES, 2022		

ROSE

Das isch Läbe Rosé	1cl Fl.	7 38
VR, Luis Duarte Alentejo, PT, 2024		

PROSECCO

Prosecco Treviso DOC	1cl Fl.	7 38
----------------------	-----------	--------

Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.

APERITIF

Aperol Spritz	11
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe</i>	
Lillet Spritz	11
<i>Lillet Blanc, Prosecco, Soda, Holundersirup, Gurke</i>	
Ingwer Spritz	13
<i>Jinja, Prosecco, Soda, Zuckersirup, Minze</i>	
Yuzu Spritz	13
<i>Yuzu Likör, Prosecco, Soda, Bitter</i>	
Wildberry Lillet	13
<i>Lillet Blanc, Wildberry Tonic</i>	
Tocco Rosso	12
<i>Campari, Prosecco, Zuckersirup, Minze</i>	
Portonic	12
<i>Weisser Portwein, Tonic, Limette, Minze</i>	
Disco Schorle	11
<i>Prosecco, ChariTea Mate</i>	
Trash Schorle	11
<i>Prosecco, ChariTea Passionfrucht</i>	

COCKTAILS

Bärn Mule	13
<i>Jinja, Limettensaft, Ginger Beer</i>	
Moscow Mule	13
<i>Vodka, Limettensaft, Ginger Beer</i>	
London Mule	13
<i>Gin, Limettensaft, Ginger Beer</i>	
Gin Sparkler	13
<i>Gin, Prosecco, Zitronensaft, Rosmarin</i>	
Whiskey Sour	15
<i>Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	
Amaretto Sour	15
<i>Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Bitters</i>	
Espresso Martini	15
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup</i>	
Negroni	15
<i>Campari, Wermuth, Gin</i>	
Negroni Sbagliato	15
<i>Campari, Wermuth, Prosecco</i>	

bivo

ALKOHOLFREIE APERITIF

Giselle Spritz Zéro	9
<i>Giselle Zéro, Blüemlisirup, Soda, Minze</i>	
Rosso Frizzante	9
<i>Jsotta Rosso, Ginger Ale</i>	
Dry Fizz	11
<i>Gin 0.0, Soda, Zuckersirup, Zitronensaft,</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Basil Bitter Senza	12
<i>Jsotta Bitter, Soda, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum</i>	
Nogroni	12
<i>Jsotta Bitter & Rosso, Gin</i>	
Dry Mule	12
<i>Gin 0.0, Ginger Beer, Limettensaft</i>	
Giselle Sour Zéro	12
<i>Giselle Zéro, Zitronensaft, Zuckersirup, Eisweissersatz</i>	

NACHMITTAG

13:30–22:00

Gazpacho	7.50
----------	------

Serviert mit getoastetem Brot¹

Mus Trio	11
----------	----

Hummus, Kichererbsenmus

Baba Ganoush, Auberginenmus

Muhammara, Walnuss-Peperonimus

Serviert mit Brot^{1,6,8,11}

Bivo Sandwich	12.50
---------------	-------

Coppa, Raclettekäse, Nüsslisalat an feiner Haussauce

^{1,3,6,7,10}

Vegi Bivo Sandwich	11.50
--------------------	-------

Marinierter Tofu, Raclettekäse, Nüsslisalat an feiner

Haussauce^{1,3,6,7,10}

Apero Plättli	22.50
---------------	-------

Hauseigener Speck, Gumpesel (Wurst) dazu zwei regionale Käse^{1,7,10}

Für eine bis zwei Personen

Vegi Aperio Plättli	17
---------------------	----

Hummus dazu zwei Regionale Käse^{1,6,7,10,11}

Für eine bis zwei Personen

Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

RAMEN

11:30-13:30

Buta Miso Ramen 19

In Sojasauce gekochte Schweinebrust in einer würzigen Misobrühe, dazu Spinat, Mungbohnen-Sprossen, Ei und Frühlingszwiebeln. ^{1,3,6,8,11,15}

Yaki Tofu Ramen 18

In Sojasauce eingelegte und gebratene Tofuwürfel in einer würzigen Misobrühe, dazu Spinat, Mungbohnen-Sprossen, Ei und Frühlingszwiebeln. ^{1,3,6,8,11,15}

Tofu Tantanmen Ramen 20

Gebackenes und gebratenes Tofuhack in einer cremigen Soja-Sesambrühe, dazu Pak Choi, Mais, Ei und Frühlingszwiebeln. Leicht pikant. ^{1,3,6,8,11,15}

Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.

HERKUNFT

Produktart	Tierart	Herkunftsland
Schweinefleisch	Schwein	Schweiz
Schweinefleisch (Coppa)	Schwein	Italien
Brot/Feinbackwaren		Schweiz

ALLERGENE CODES

- 1: Gluten
- 2: Krebstiere
- 3: Eier
- 4: Fisch
- 5: Erdnüsse
- 6: Sojabohnen
- 7: Milch und Milchprodukte
- 8: Schalenfrüchte (Nüsse)
- 9: Sellerie
- 10: Senf
- 11: Sesamsamen
- 12: Schwefeldioxid und Sulfite
- 13: Lupinen
- 14: Weichtiere
- 15. Kann Spuren von Krebstieren, Fisch und Weichtieren enthalten

WiFi: *Bivo_Gast*

Passwort: *ProseccoAnarchie3014*